ACANTILADO

Predrag Matvejević

Nuestro pan de cada día

TRADUCCIÓN DE
LUISA FERNANDA GARRIDO
Y TIHOMIR PIŠTELEK

ACANTILADO

Predrag Matvejević

Nuestro pan de cada día

TRADUCCIÓN DE
LUISA FERNANDA GARRIDO
Y TIHOMIR PIŠTELEK

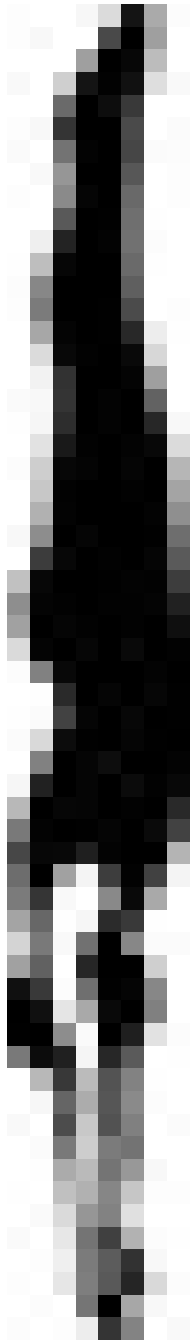
PREDRAG MATVEJEVIĆ

NUESTRO PAN DE CADA DÍA

TRADUCCIÓN DEL CROATA

DE LUISA FERNANDA GARRIDO

Y TIHOMIR PIŠTELEK



ACANTILADO

BARCELONA 2013

I

EL PAN Y EL CUERPO

Nació entre cenizas, sobre piedra. El pan es más antiguo que la escritura. Sus primeros nombres están grabados en tablillas de arcilla en lenguas extintas. Parte de su pasado ha quedado entre ruinas. Su historia está repartida entre países y pueblos.

La leyenda del pan se sustenta tanto en el pasado como en la historia. Procura seguirlos sin identificarse ni con el primero ni con la segunda.

El ladrillo fue tal vez el modelo para aquel que coció la primera hogaza. La arcilla y la masa se encontraron en el fuego una al lado de la otra, más allá de la memoria, mucho antes de las leyendas. La relación del pan con el cuerpo humano se estableció desde el principio.

Dónde y cuándo creció la primera espiga seguirá siendo un misterio, quizá para siempre. Su presencia atraía las miradas y despertaba la curiosidad. La disposición de los granos—su orden en la espiga—ofrecía un ejemplo de armonía, de mesura y, tal vez, de igualdad. Las especies de cereal y las cualidades de cada una reflejaban la diferencia, la virtud y probablemente la jerarquía.

Los cereales crecían en diferentes continentes. Prosperaban en tiempos remotos en las llanuras del Creciente Fértil. Sobre el Tigris brillaba una estrella llamada Anunit; sobre el Éufrates, «la estrella de la Golondrina», se creía que su brillo contribuía a la fertilidad de Mesopotamia. El trigo surgió en el Cuerno de África, entre el Gran Mar y el mar de las Cañas, a poca distancia de Aksum, Asmara, Adis Abeba. En las mesetas de Etiopía y Eritrea acaba el desierto, el clima es más templado, la tierra más húmeda. Cerca nace el Nilo Azul, desciende al cauce que comparte con la otra corriente, la «blanca», del prodigioso río. Son tierras muy soleadas.

«El pan es el fruto de la tierra, pero bendecido por la luz»: son las palabras del poeta.

Desde Oriente Próximo los cereales se trasladaron quizá primero a Egipto. Viajaron también por otras rutas. Semillas carbonizadas se encontraron asimismo en las regiones occidentales del desierto africano, en hogares que tienen más de ocho mil años; antaño, también allí alguien sembraba y cosechaba. Las tribus del desierto se acercaban al Nilo procurando permanecer en sus orillas. Llegaban del Sahara, que se parecía en tiempos pasados a la sabana surcada por riachuelos, en los que los nómadas apagaban su sed, y los camellos y las gacelas abrevaban.

Los beduinos paraban en los oasis y continuaban su camino. También ellos son más antiguos que la historia.

El origen del pan se relaciona con la transformación del nómada en sedentario, del cazador en pastor, de unos y otros en labradores. Algunos se trasladaban de cazadero en cazadero y de pasto en pasto; otros, sin embargo, roturaban y araban prados. Caín se enfrentó a Abel. El nomadismo se sentía más atraído por la aventura, el sedentarismo exigía más paciencia. En las pinturas descubiertas en las cuevas donde se refugiaban los nómadas prevalecen líneas largas y entrecortadas, que surgen de algún punto y llevan a otro, de lo desconocido a lo conocido. Por otra parte, las pinturas de los agricultores tienden más a un espacio redondeado y vallado, en el que se reconocen el centro y el refugio.

Las siembras y cosechas dividieron el tiempo en estaciones, el año en meses, en semanas, en días. Los caminos acercaron las distancias. Las cabañas se alzaron en los valles, los palafitos en los ríos. Los surcos cambiaron el aspecto del campo. Las espigas cubrieron los sembrados.

El paisaje cambiaba de una generación a otra.

La epopeya de Gilgamesh, en escritura cuneiforme, menciona el pan que probó el héroe Enkidú, hábil cazador y acostumbrado a la carne de caza: «El parido por la montaña con las gacelas tascaba la hierba […]. Sólo leche de animales solía él mamar. Pusieron pan frente a él. Él lo veía extrañado. Lo examinaba. Porque no sabía Enkidú de pan para comer». Largo fue el camino del grano crudo al cocido, de lo crudo a lo horneado. El hombre que empezó a cocer pan era distinto de sus antepasados.

Se hallaba en el umbral de la historia.

El agricultor contemplaba la tierra arada esperando el fruto. Contemplaba el cielo temiendo por su siembra. Tanto la tierra como el cielo eran un enigma para él. Surgían y se extendían diferentes ideas y creencias.

«El pan pertenece a la mitología»: son las palabras de Hipócrates.

La necesidad dividió el trabajo. Al varón le tocó el labrantío, a la mujer la huerta. Eva recogió en el jardín del Edén la manzana fatídica y se la ofreció a Adán. Recibieron el castigo divino: tendrían que comer el pan «con el sudor de su frente». Él sembraba y cosechaba, ella amasaba y horneaba. «Las mujeres, mientras tanto, amasaban mucha harina blanca para la cena de los jornaleros»: está escrito en la Ilíada. El autor de la antigua epopeya destaca en la Odisea la diferencia entre los que comen pan y los que comen loto, los lotófagos, bárbaros que ni siquiera saben hablar como es debido.

Unos salaban su comida, otros no. El cíclope Polifemo no conocía el pan ni la sal.

Según el Antiguo Testamento, Gedeón venció a los madianitas inducido por el sueño con pan de cebada que tuvo un soldado: «y con una medida de harina hizo panes sin levadura» y los hizo rodar hacia el campamento enemigo. Pausanias transmitió a la posteridad la leyenda sobre el agricultor que contribuyó a la victoria en la batalla de Maratón, a medio camino entre Atenas y Caristo: «Sucedió, según dicen, que en la batalla se presentó un hombre de apariencia y equipo de campesino», arremetió contra los poderosos persas, blandiendo el arado, doblándose por la cintura cual segador. Nadie sabía quién era ni de dónde venía, ni siquiera el oráculo de Delfos, que en vez de una respuesta pronunció un mensaje sibilino ordenándoles «honrar al héroe Equetlo», nombre que significa ‘la mancera del arado’.

Según el testimonio de Pausanias, hay también «un trofeo de mármol blanco».

Herodoto se sirvió de la imagen de la espiga y del trigo al relatar

cómo Periandro, tirano de Corinto, había enviado un mensajero a Trasíbulo de Mileto para que éste le enseñara cómo gobernar mejor y de forma más segura: «Era empero de notar que no paraba entretanto Trasíbulo de descabezar las espigas que entre las demás veía sobresalir, arrojándolas de sí luego de cortadas». Periandro comprendió el consejo y mató a los ciudadanos más sobresalientes de Corinto. Según el libro del Génesis, el faraón y sus súbditos también soñaban con pan y espigas: «He soñado que llevaba tres canastillos de pastas» igual que «siete espigas granadas y hermosas» que fueron comidas por siete espigas raquíticas y agostadas por el viento solano. José recordó al gobernante que después de la abundancia viene el hambre. Le recomendó construir graneros enormes, para que hubiera pan también en los años infecundos.

Las espigas y el pan se trasladan de la realidad al sueño y del sueño a la realidad. Encuentran su lugar tanto en la mente como en el cuerpo.

El profeta Isaías predecía una época en la que pueblos numerosos «convertirán sus espadas en arados, sus lanzas en podaderas». El cielo no escuchó sus profecías. La tierra las desoyó. La fe no logró desarmar al guerrero. Los poderosos le brindaron un apoyo mayor que al agricultor.

El pan, a pesar de todo, formará parte del destino humano.

Los parásitos han amenazado desde siempre el trigo y la harina, el pan y el cuerpo humano que se alimenta de él. Sus nombres se convirtieron en signos de desgracia, fracaso, maldición. La neguilla, la cizaña y las malas hierbas se mencionan en los libros sagrados, igual que el moho, el tizón, que también se denomina «carboncillo» o «negrillo». Las orugas y las cucarachas ensuciaban la cosecha, los roedores infectaban los graneros. De algunas plagas ni siquiera conocemos los nombres. Las hormigas no están entre ellas. Tal vez le enseñaron al hombre cómo se pueden recolectar y guardar los granos para los días venideros. Los naturalistas de los siglos pasados, entre ellos el joven Darwin, les rindieron homenaje. A las hormigas les debemos ciertas enseñanzas, comparaciones, metáforas: los labradores, para subsistir, fueron «diligentes como hormigas»; se reunían en el campo y en la era «como hormigas»; una persona buena «no mataría ni a una hormiga».

La hormiga lleva encima una carga más pesada que ella misma.

La separación de las espigas de la neguilla y de la cizaña, la de los granos del rastrojo y de la paja, la de la harina de los residuos y del salvado, separar la pureza de la impureza, son procedimientos que existen desde hace mucho tiempo, se renuevan, se perfeccionan. Quedan huellas y tradiciones que dan fe de ello. Los restos de trigo y pan se han conservado en tumbas junto a sarcófagos y urnas, en pirámides, en lugares donde se despide uno de la vida con la esperanza de una vida eterna.

«El universo comienza con el pan»: son palabras de Pitágoras, que Diógenes Laercio transmitió a la posterioridad.

El pan es un producto de la naturaleza y de la cultura. Fue condición de paz y causa de guerra, prenda de esperanza y motivo de desesperación. Las religiones lo bendecían. La gente juraba en su nombre. Desdichados son los países en los que no hay pan suficiente para todos. Pero tampoco son felices los que sólo tienen pan.

Durante siglos se ha repetido «No sólo de pan vive el hombre».

Los conocimientos sobre el trigo y el pan se transmitían de generación en generación. Los ancestros dejaban en herencia a sus descendientes unas herramientas y utensilios, semejantes por su aspecto o similares en su aplicación. La artesa en la que se amasa el pan se parece a la cuna en la que mecemos al recién nacido, a la cama en la que nos acostamos, al ataúd en el que depositamos el cuerpo después de muerto, al barco en el que se cruza de una a otra orilla. También son afines el tamiz y la criba, el colador y la red. En el ojo humano está la retina que selecciona y transmite la luz y la imagen.

Los períodos por los que pasaban los útiles y herramientas eran largos e inciertos: desde el pedernal y el fuego hasta el hogar y el horno; desde los cuchillos de sílex hasta los de forja; desde la cornamenta de ciervo, con la que quizá por primera vez se roturó un erial, hasta la azada y el verdadero arado; desde el mortero y la muela que tal vez tuvieron por modelo la mandíbula, hasta la piedra de molino impulsada por el agua o el viento, reos y burros. Esas herramientas, cada una de acuerdo con su naturaleza y su

propósito, marcaron el pasado y la historia del pan. Junto a ellas figuran las ánforas, los sacos, las cestas y los canastos en los que se transportaban sobre hombros o ruedas el trigo y la harina. En el horno de piedra o con las paredes recubiertas de ladrillo, la masa recibía su forma definitiva. Se convertía en pan, que se servía en la mesa, se ofrecía en el banquete, se bendecía en el altar, se mendigaba en la calle, se robaba en el camino.

La canción, la oración, el lamento suelen escoltarlo.

El destino del pan a menudo es diferente de la historia que lo acompaña, del pasado que lo ha parido. El crecimiento y el desarrollo no marchan siempre de acuerdo. En muchos lugares quedan huellas que lo confirman. A menudo están dispersas o son indescifrables. La narración intenta recopilarlas y darles forma. Los recuerdos del pan se conservan mejor que el pan mismo.

El cuerpo del pan es mortal.

Las siembras y cosechas se llevaban a cabo en distintas estaciones del año, en meses con más o menos precipitaciones lluviosas, viento, heladas. El centeno se sembraba en el valle del Nilo a finales del otoño y se cosechaba a mediados de la primavera. Maduraba rápido, dejando en el campo sitio para otros cultivos. La estrella que los egipcios llamaban Sotis—tal vez la misma que nosotros llamamos Sirio—anunciaba las crecidas y la retirada de las aguas del río, advertía de las inundaciones. El trigo se diseminaba por los surcos después de las lluvias otoñales para que se pudiera segar en verano.

La maduración y la cantidad se relacionaban con los ciclos del zodiaco, las posiciones del Sol y de la Luna, de los astros y de las constelaciones. La estrella de los pastores aparecía con el crepúsculo avanzado y se apagaba al rayar el alba. El trigo se sembraba bajo el signo de Virgo y se recolectaba bajo el signo de Leo. El ciclo de la cebada es más corto, empezaba casi al mismo tiempo, bajo Virgo, y acababa bajo Cáncer. El centeno crece más deprisa aún, dura desde Aries hasta Leo, un centenar de días. Al período de Virgo, «cuando las estrellas fugaces visitan el cielo y los arcángeles la tierra», se le atribuían distintos significados, relacionados con las semillas y la concepción, el nacimiento y la cosecha.

La creencia de que la Luna y sus cambios afectan a la masa de pan y a la levadura que contiene—igual que influyen en el flujo de la marea, en nuestro cuerpo y estados de ánimo—perduró en los litorales y en tierra adentro. De los signos del zodiaco y las posiciones de los astros quizá lo más importante es el convencimiento de que estos signos y estas constelaciones son reales y eficaces. El Levante medía el tiempo y contaba los años según los calendarios lunares antes de que se estableciera el calendario solar.

Anaxágoras es uno de los primeros sabios de la Antigüedad que observaron y describieron la verdadera relación entre el pan y el cuerpo humano: «Tomemos el pan. Hecho de sustancias vegetales, nutre nuestro cuerpo. Pero el cuerpo humano se compone de numerosos elementos: piel, carne, arterias, tendones, huesos, periostios, pelo. ¿Cómo es posible que tantos componentes distintos resulten de los monótonos ingredientes del pan? Como las propiedades no cambian, no podemos más que concluir que las diferentes sustancias del cuerpo humano también forman parte del pan que comemos». El traductor de esta anotación antigua intentó complementar en Roma su significado: el filósofo pasa del pan al trigo, del trigo a la tierra, de uno y otro al agua, al fuego, a los primeros elementos y principios. El cuerpo y la nutrición se pueden relacionar por lo tanto con los temperamentos: sanguíneo y colérico, flemático y melancólico.

Temperamentos diferentes no suelen comer pan distinto, pero lo comen a veces de manera diferente. San Gregorio de Nisa en Capadocia, predicador de los primeros albores del cristianismo, veía la relación del cuerpo y del pan de forma semejante a la del materialista Anaxágoras: «el que ve el pan de alguna manera ve el cuerpo humano, porque introducido el pan en el cuerpo se hace cuerpo».

Se ha dicho muchas veces que el cuerpo y el pan se comprenden.

Todos los sentidos, cada uno a su manera, están relacionados con el pan. El olor del pan es el que más destaca. Después de alcanzar las ventanas nasales, se introduce en el cuerpo y deja huella en él. Perdura junto con los recuerdos adquiridos en la familia y en la tierra natal, en la niñez o en la juventud.

También el sabor del pan está estrechamente ligado a los recuerdos, cercanos y lejanos, a veces lejanísimos. ¿Todavía es como era antes? ¿Mejor o peor de como lo recordamos? ¿Igual que el de antaño, el auténtico? ¿Por qué es o no es tal como lo recordamos, como debería ser?

Tampoco se olvida el tacto del pan. ¿La corteza es lisa o rugosa, la miga está aún blanda o ya dura? ¿De qué manera lo cogen, lo sujetan, lo parten, la mano, la palma de la mano y los dedos? ¿A quién y cuándo se lo ofrecemos y damos? ¿Cuándo y dónde lo hacemos?

La vista tiene también sus propios criterios. ¿Qué aspecto tiene el pan que está ahora delante de nosotros, y qué aspecto podría y debería tener? ¿Es similar a aquel que ya habíamos visto y observado en nuestra mente o imaginación, en nuestros sueños o en la realidad? ¿Se le parece o es distinto? Los ojos han llorado a menudo por el pan.

La relación entre el oído y el pan es quizá la más difícil de descubrir. El pan es silencioso, mudo. No hace ruido, lo hacen los que se reúnen a su alrededor. Cuando se cae de la mano o de la mesa, la rebanada de pan es casi inaudible; eso, tal vez, también supone una señal. Existen, sin embargo, momentos en los que el pan se hace oír. Después de sacarlo del horno, el panadero o el ama de casa solían golpear con el dedo la corteza, para comprobar si estaba bien cocido. Les contestaba un ruido o un sonido, quizá uno y otro, que indicaba si estaba hecho o no.

«Hay que recogerlo del suelo», decían antaño las madres a sus hijos, aconsejándoles que lo besaran después.

Si el pan se coloca en la mesa de forma ordenada y a su debido tiempo, en este gesto podemos reconocer vestigios de un rito antiguo, ya más o menos olvidado. La imposición de manos sobre el pan propia de la religión hebrea o cristiana revela también la vinculación del pan con el cuerpo. En algunos países islámicos se imprime el dedo pulgar en la masa de pan antes de ponerla en la lumbre o en el horno, confirmando así que es obra de la mano humana. El corazón del pan—la miga, el molledo—solía aplicarse sobre los cortes para detener la sangre y curar la herida. El cuerpo

lesionado la aceptaba, se le sometía.

En tiempos de paz, cuando el pueblo no luchaba contra otros ni contra sí mismo, las migas de pan solían recogerse en la palma de la mano y se conservaban, se guardaban para los pájaros.

Los nombres más antiguos, que la tradición y la escritura salvaron del olvido, nos revelan cómo se preparaba el pan, con qué tipos de harina se amasaba, en qué hornos se cocía. Ciertas denominaciones nos indican la existencia de valores espirituales y seculares: «pan de vida», «pan de lágrimas» y «pan eterno» en la Sagrada Escritura; el «pan de la hospitalidad», el «pan bendito» y el «pan de oblación», el «pan de los ángeles», el «pan de la amistad», en los Salmos; el «pan de los muertos» en el Día de los Difuntos, duro y amargo; el «pan santo» en la festividad de Todos los Santos, ceremonial y acre. Es una parte menor del catálogo conocido desde hace mucho tiempo. Algunos cereales se consideraban indignos. Las circunstancias variaban, a veces, las relaciones con ellos. En la desgracia y la necesidad eran bienvenidos a pesar de todo.

La actitud hacia el cuerpo y hacia el pan dependía de la visión del mundo, de las convicciones, de la fe. Zaratustra subestimaba el cuerpo tanto como apreciaba el espíritu. Sus seguidores, no queriendo mancillar la tierra, abandonaban los cadáveres en las «Torres del Silencio», dejando que los buitres los despedazaran. El neoplatónico Plotino se avergonzaba del cuerpo, probablemente por la digestión y la fecundación, parecidas a las de los animales. Rechazó el ofrecimiento de un escultor romano que quiso esculpir su busto. Séneca intentaba sortear el conflicto entre cuerpo y espíritu: «El sabio y todo aquel que tiende a la sabiduría están atados al propio cuerpo; no obstante, con su mejor parte se separan de su corporeidad y sus pensamientos alcanzan esferas superiores». San Pablo señala que Dios dio al cuerpo lo que necesita para no desmembrarse y que sus partes armonicen unas con otras. En la tradición judeocristiana, el pan se convirtió en el pacificador del cuerpo y del espíritu, en un mediador entre ellos.

El rito eucarístico lo elevó hasta la santidad.

La calidad del trigo depende del tipo de semilla y de la fertilidad del suelo en el que crece. Se consideraba que el humus era la mejor

tierra. Ciertos cereales, antaño conocidos y apreciados, han desaparecido y se han extinguido con el tiempo casi por completo: el shûmera, el «trigo blanco de Yemam», el ales yemení. Tampoco existe ya el trigo emmer. Sus granos, quizá los últimos, se hallaron entre los muros de las pirámides de Dahshur. A primera vista se habían conservado, pero en su interior la semilla estaba muerta. Ni en la tierra más fértil podría germinar una espiga de esta semilla.

El trigo envejece igual que el cuerpo humano. Y uno y otro se pudren al final.

Los egipcios llamaban khemi a la tierra fértil que seguía el curso del Nilo. Tal vez la raíz de la palabra se conservó en el sustantivo química o la ha sustituido una helénica parecida. Los que lo cocieron durante miles de años sabían muy poco sobre los procesos y cambios químicos que se producen en la preparación del pan: sobre la proporción de las proteínas y los hidratos de carbono, sobre los hidratos que se ligan con el almidón, sobre el almidón que se transforma en azúcares, sobre los azúcares que se transforman en alcohol, sobre el alcohol que produce vapor, sobre el vapor que, junto con la levadura, hace subir la masa del pan y la hace porosa, sobre el modo en que el interior se torna más claro y blando y la corteza crujiente o dura, para que al final el pan obtenga una forma, un sabor, un olor. Su cuerpo.

Los que amasaban los mejores panes tenían en cuenta la calidad del agua que utilizaban: si era de río o de pozo, de la fuente, del arroyo o del lago, si había bajado de la montaña o corrido por el valle, si era agua corriente o estancada, si fría o templada, clara o turbia, si la habían decantado o vertido junto con el poso, con todo lo que lleva dentro.

El agua del mar no se utiliza en la preparación del pan. Tiene otra composición, conserva sus características. Es diferente.

La sal gorda, especialmente la marina, se disuelve con dificultad. Se queda en la masa del pan, se vuelve gris o incluso azul. En algunas regiones la «lavan», la «sumergen» en agua dulce. Esta sal chisporrotea o, al revés, se contrae en la hoguera. Hay que desmenuzarla antes de que llegue a la amasadera. En Alejandría existían molinos en los que se molían terrones enormes de sal

marina. Se volvía fina como la harina y proporcionaba al pan un sabor particular. En lugares donde el mar se ha retirado hace mucho tiempo la sal a veces conserva los aromas de la lavanda, el romero, la salvia o la siempreviva. Los transmite a la masa y al pan. Los entendidos la llaman «sal de flores». Beneficia al cuerpo, se considera saludable.

En el sudor de los aradores, sembradores, panaderos, hay sal de sobra. Y también hay bastante en las lágrimas. No afecta a los ojos.

La levadura está compuesta de células vivas, que no se ven a simple vista. El aire y el oxígeno la ayudan a realizarse. Aunque sus componentes son muy escasos, produce una energía que es capaz de levantar un peso muy por encima del propio. En el pan, en la cerveza y en el vino se encuentran distintos tipos de levadura. Se parecen; sin embargo, son diferentes. Son sus parientes el moho y los hongos. La porción más pequeña de levadura conserva sus propiedades y es capaz de transmitirlas a otra entidad distinta. Simultáneamente se renueva y consume, hasta que por fin se agota. El cuerpo la absorbe con agrado.

La levadura de la cerveza es una de las más antiguas. La utilizaban en tiempos ancestrales los babilonios y los egipcios. Los judíos la conocieron mientras eran esclavos de los faraones. Según las leyendas antiguas, la levadura del pan tal vez surgió por casualidad: alguien derramó una jarra de cerveza en la artesa llena de masa de pan. Algunos atribuyen este acto a una mujer distraída, otros a un hombre ebrio.

Nunca sabremos lo que sucedió realmente.

La calidad del pan depende también del tipo de leña con la que se alimentan los hornos y las lumbres. Por lo general se trata de ramas que crecen en las proximidades, en las inmediaciones del campo donde se sembraron las semillas. El roble y el haya, el fresno, el chopo y el olmo son menos frecuentes en la costa que en el interior. Carpe, encina, abeto y matorral hay en todas partes, excepto en el desierto. La madera de pino se utilizaba muy poco en las panaderías, probablemente porque tiene demasiada resina. Los cipreses se libran, quizá porque los lugares en los que suelen crecer, cementerios y templos, infunden respeto. El abeto proporciona más

llamas que ascuas, se consume casi por completo. De cedro libanés se construían barcos en tiempos antiguos, pero su corteza y virutas —cuando se cortaban las vigas o tableros para la quilla y la cubierta —alimentaban los hornos panaderos. El acebuche arde bien y su olor es agradable, en particular si sus ramas se cortan en el momento adecuado y reposan expuestas al sol y al viento. Tan pronto como las ascuas enrojecían, el experimentado panadero solía tirar en ellas un manojo de hierbas aromáticas. Los beduinos del desierto hornean sus tortas de pan en losas de piedra o arena solidificada, y alimentan el fuego también con estiércol de camello.

Ya se hacía así en tiempos bíblicos. El cuerpo está acostumbrado.

El pan se agrieta a veces en el horno. Si está bien preparado, no pierde el sabor. El emperador Marco Aurelio, en sus meditaciones «escritas a mí mismo», antes de que la muerte lo sorprendiera en la antigua Vindobona, recordaba: «Además, tenemos que prestar atención a estas cosas: aquello que acompaña a las cosas naturales posee algo agradable y seductor. Por ejemplo, un pan que, al cocer, se agrieta por algunas partes, y estas grietas, que se han producido así y que, en cierta manera, van contra el oficio del panadero, también le quedan bien y son particularmente atractivas para el apetito (cupiditas edendi)».

Estas «grietas» forman ingles en el cuerpo del pan. Le gustan al goloso.

Tampoco hay que olvidarse del corrusco, que a veces contiene lo mejor del pan. Se parte con los dedos, no se corta con cuchillo. Se saborea con curiosidad, se mastica con alegría. Y al secarse conserva el sabor, aunque sea sólo como recuerdo. Les gusta particularmente a los niños, y a todos los que de verdad aman el pan.

También se diferencian los colores del pan. Su corteza es unas veces marrón, otras más oscura. La miga es más clara. El pan blanco no es del todo blanco ni el negro es del todo negro, aunque se los denomine así. En las dinastías que gobernaban el antiguo Egipto hubo faraones de tez oscura de Nubia y Eritrea. El color de su piel no influía en la elección del pan, más blanco o más negro, ni en el de las semillas de trigo con el que se hacían uno y otro.

Las relaciones entre el cuerpo y el pan se reflejan en distintas costumbres, ritos, leyes. En Oriente Próximo y sus aledaños, en las ciudades helénicas y en las islas, en particular en Creta y en Chipre, en el Magreb y en el Mashrek también, a veces las mujeres tenían prohibido amasar pan durante la menstruación. Los hombres, por su parte, estaban obligados a afeitarse los brazos hasta el codo, cubrirse y llevar un gorro para que ningún pelo o ninguna gota de sudor cayeran en la masa. Sólo a un cuerpo limpio se le permite acercarse a la amasadera o al horno de pan.

El conocimiento de la influencia beneficiosa de la higiene sobre la salud y la belleza se extendió durante siglos desde oriente hacia occidente, para volver del oeste al este. El pan desempeñaba en ello un papel especial.

Los movimientos y gestos que se hacen en la elaboración del pan se han repetido en diferentes épocas y ocasiones. En las tahonas, los hombres llevaban a cabo los trabajos más duros. Las mujeres mostraban más habilidad en casa. Las descripciones e imágenes revelan cómo el cuerpo se dobla e inclina sobre la amasadera en la que se mezclan la harina y el agua, la sal y la levadura. El peso se transmite de la espalda y los hombros a los brazos y los codos, de los brazos y los codos a las muñecas y las palmas de las manos, de las muñecas y las palmas a la masa de pan. De esta manera, tanto el trabajo como el esfuerzo del cuerpo se convierten precisamente en pan.

Al terminar la faena a veces se producen momentos de felicidad, aunque sean breves.

Mientras trabajan, también los sembradores y segadores doblan el cuerpo, mirando adelante para ver adónde van, volviéndose hacia atrás para ver cuánto campo han atravesado ya, si las semillas han caído en los surcos, o cómo están las gavillas. En los tiempos más recientes, algunos de estos gestos—tanto femeninos como masculinos—empiezan a desaparecer en la vida cotidiana.

Sin ellos el cuerpo es más pobre.

Las manos son las más activas. Siembran, cosechan, separan con el tamiz el trigo de la paja, con el cedazo la harina del salvado,

elaboran la masa de pan, la introducen en el horno, la sacan. Los discípulos reconocieron a Cristo resucitado en Emaús precisamente por el modo en que sus manos cogían, sujetaban y partían el pan. En las pirámides se han conservado estatuillas que representan a una mujer desnuda e inclinada sobre la amasadera, en una posición que no carece de atractivo.

En las plazas de las ciudades y pueblos fueron surgiendo durante siglos panaderías públicas. Igual que las eras, se convertían en lugares de reunión, de conversación. En ellas se contaban las novedades y se relataban los últimos acontecimientos: quién había sido padre o a quién se le había muerto un progenitor, quién casaba un hijo o una hija. En la masa que se iba a introducir en el horno se estampaba con un sello especial de piedra, madera o metal, una señal de propiedad: el nombre, el escudo, la cruz.

El pan a menudo llevaba una cruz en su cuerpo.

También la geometría seguía el desarrollo del pan e influía en su aspecto externo: círculo, cuadrado, triángulo, cubo, esfera, pirámide. La fantasía le proporcionaba en muchas ocasiones forma de barco, de pez, de huevo, de media luna, de muñeca, de trenza, de casita, de cuerpo de varón o de mujer, de genitales masculinos o femeninos. Estatuillas de masa de pan, pintadas con colores pastel, se encuentran a menudo en cunas, en iglesias, en mercadillos, en bazares. Los presos solían hacer con miga de pan figuras de ajedrez, de damas, de tablas reales o tric-trac, y los aficionados a los juegos de azar, en particular los jugadores de cartas, formaban cabezas de rey, de sota o de la fatídica reina de picas.

El pan desempeñaba asimismo un papel en los juegos del cuerpo y de la mente.

Desde tiempos inmemoriales se conoce el vínculo del pan con la danza. Los perfiles de los bailarines se distinguen en los dibujos y esculturas más antiguos, en jarrones, en relieves. Después del paso bíblico del mar Rojo, Miriam, hermana de Aarón, cogió el tambor y empezó a bailar con sus amigas. En el antiguo Egipto los vientres de las bailarinas estaban desnudos, igual que los de las mujeres que amasaban el pan. En la Ilíada se menciona a Meríones y se destaca su talento de bailarín. Los espartanos aprendieron de Castor y Pólux

a bailar la cariatica. Los feacios eran conocidos por su amor a la danza; hábiles marineros y excelentes panaderos, transmitían sus pasiones a las costas que alcanzaban con sus barcos. Antes de las actuaciones duras e importantes, a los bailarines se les recomendaba comer grandes cantidades de pan para que su cuerpo se conservase más flexible. Antes de competir, también los atletas romanos comían pan, llamado precisamente panis athletarum, por lo general de centeno o cebada, sin levadura para que los músculos no se ablandaran ni cedieran.

El pan y el cuerpo se asociaban de una manera muy peculiar en el baile y en la competición.

En la dieta se unen el conocimiento y el cuidado del cuerpo. La moderación que dicta se diferencia del ayuno. Los esfuerzos de cumplir con sus indicaciones eran útiles, aunque no siempre exitosos. Hipócrates consideraba que un buen pan de cebada—maza—fortalece el cuerpo, facilita la digestión, previene la diarrea. Lo recomendaba especialmente en los calurosos meses del verano. El padre de la medicina aconsejaba a sus coetáneos: «Entre los tipos de panes, el que tiene levadura es ligero y laxante […]. En cuanto a los panes mismos, los más nutritivos son los más grandes, porque su humedad queda menos consumida por el fuego. Y los horneados son más nutritivos que los cocidos sobre el hogar o con un asador, ya que están menos abrasados por el fuego». En la dieta de Hipócrates se mencionan, entre otros, los tipos de pan que más ayudan a conservar la salud y evitar las enfermedades del cuerpo: el synkomostos es de harina integral, sin cerner, y los intestinos de los que lo comen se vuelven menos perezosos; el aletón katharón de harina fina cribada es nutritivo pero más difícil de digerir; el xylós contiene zumo de levadura, es sano y no resulta pesado para los intestinos; los ipnítai son panecillos que se cuecen en un horno de pan abierto, y hay que tener cuidado para que no se hagan demasiado y se endurezcan; los klibanîtai se pegan a la pared interior de una vasija que se coloca en el fuego, su corteza es blanda, y se recomiendan a personas mayores, cuyo cuerpo está debilitado; los enkryfíai cocidos en ceniza, secos y sabrosos, logran conservar el valor nutritivo del cereal; el semídalis contiene sémola, favorece la digestión; el hóndros se amasa con harina de trigo, es exquisito, pero se digiere con más dificultad. A los enfermos se les

recomendaba diferentes tipos de pan, para que les disminuyera la fiebre, les facilitara la micción y les regulara la evacuación intestinal.

Numerosas instrucciones muestran en qué medida en la antigua medicina, en la dieta que formaba parte de ésta, Hipócrates y sus seguidores tenían en cuenta la relación entre el cuerpo y el pan.

También Acrone de la Magna Grecia, siracusano, basaba sus enseñanzas en la alimentación dietética, pero no encontró suficientes partidarios en la isla. La famosa Escuela Médica Salernitana (Flos Medicinae Salerni) se servirá de versos y ordenará a todos ocuparse del cuerpo y «seguir la dieta»: Omnibus assuetam jubeo servare diaetam. Para ello se recomienda «pan caliente y no demasiado duro, leudado y bien cocido».

Consejos parecidos ofrecerá la célebre escuela de Montpellier, pero en prosa.

Las hambrunas hacían estragos siglo tras siglo en diferentes partes del mundo, perturbando así el vínculo natural entre el cuerpo y el pan. Ya en el Gilgamesh se menciona que «habría en Uruk siete años de paja». También en el Talmud y en la Biblia se recuerdan «los siete años de vacas flacas», «los siete años de hambre». En el Antiguo Testamento, las Crónicas se refieren a los tiempos en los que en toda la tierra hubo «hambre, peste tizón, añublo, langosta o pulgón […], desgracia o enfermedad». El erudito bizantino Procopio, en el paso de la Edad Antigua a la Edad Media, describe multitudes deambulando, «con los rostros enflaquecidos y amarillentos», tan hambrientos que a veces llegan a comerse unos a otros.

En el Egipto islamizado, bajo el gobierno de los Ishdiya, también se dieron épocas de hambre y adversidad, cada una peor que la otra, en los años 341 y 343 de la Hégira, así como en los años 352 y 360 del mismo calendario. Las cosechas pobres eran consecuencia del bajo nivel de las aguas del Nilo, del enfrentamiento entre terratenientes y esclavos, de la corrupción de los escribanos y los funcionarios, de la explotación de campesinos y agricultores, de las revueltas de los beduinos, de todo tipo de enfermedades contagiosas que se extendían por las ciudades, los pueblos, los asentamientos.

«Ni siquiera fue posible enterrar todos los cuerpos de los muertos», registra una crónica árabe. El año 18 de la Hégira se denominó en El-Medina «el año de la sequía» (‘âm al-ramad). Según las anotaciones de Ibn Said, los pobladores del desierto comían incluso pan amasado con esqueletos triturados. Durante el gobierno de Al-Mustansir, el hambre duró siete años enteros.

El fatídico número siete se relaciona a menudo con semejantes desgracias.

La agonía de la población se prolongó durante el reinado de los fatimíes, hasta la época del sultán Al-Nasir Nasir-al-Din Muhammad ibn Qalawun, en el siglo VIII según la Hégira, el siglo XIV según el calendario gregoriano. Los historiadores escriben que delante de todas las tahonas se apostaban cuatro centinelas con un mazo en la mano, dispuestos a frenar a los saqueadores de trigo y harina y a proteger a los molineros y panaderos. Las desgracias aumentaron bajo el sultán Al Muayad Saif al-Din Shayh, cuando pereció casi la mitad de la población. Al pan que se hacía en esas ocasiones se le daba nombres que señalaban esos tiempos de desgracia: jubz al qurud (‘pan de monos’), jubz al-kalb (‘pan de perro’), jubz al-dubb (‘pan de oso’). A amigos o huéspedes, a los que, a pesar de todo, uno quería ayudar o salvar la vida, se les daba una «regaifa de garantía», la ragifu emani.

Aún hoy día en Egipto, en árabe y copto, la palabra aish significa ‘pan’ y ‘vida’, el cuerpo que personifica la vida.

En los tiempos de las peores hambrunas y calamidades se molía y amasaba todo lo que parecía poder sustituir al trigo, la harina, el pan. Se usaban los peores tipos de cereales, como escanda, avena, mijo o alforfón. Las crónicas señalan que se utilizaban enormes cantidades de amapolas, bellotas, algarrobas y castañas, garbanzos hervidos o tostados, habas o lentejas, semillas de sésamo, de girasol, lemna, comino, cilantro, anís y quién sabe qué más. Estas mezclas provocaban en el cuerpo y en la mente estados de pesadez y delirio. Procesiones de vagabundos y mendigos merodeaban y se arrastraban tambaleantes de un pueblo a otro, de un mercado a otro, procurando como fuere extorsionar a alguien o robarle un mendrugo de pan. Fue pernicioso el efecto de algunas especies de malas hierbas y raíces, cizañas y ortigas que se mezclaban con

leguminosas silvestres, a veces incluso con arena, tierra, serrín. Después de machacar o triturar estos ingredientes convertidos en papilla se intentaba cocerlos o freírlos. Provocaban fiebres y pesadillas, mareos e insomnios, alucinaciones de brujas, vampiros y «ángeles negros», todo tipo de fantasías o utopías. Proliferaban epidemias, escrófulas, epilepsias, toses secas, diarreas, pestes negras con «bubas» rojas. Las moscas, los piojos, las chinches, diferentes parásitos transmitían infecciones de un lugar a otro. Los peregrinos que en su viaje a Tierra Santa se desviaban del camino y divisaban las pirámides, presa de la ofuscación, creían encontrarse ante unos graneros de trigo gigantescos y envidiaban a sus pobladores, convencidos de que se hartaban de pan.

Los libros de historia apuntan que en esta época, en el siglo XIV, Europa perdió un tercio de su población en siete años. Durante mucho tiempo, los cadáveres insepultos flanquearon los caminos.

En las cárceles, los presos estaban a pan y agua. El cuerpo perdía peso y se debilitaba, pero a veces lograba mantenerse vivo durante largos períodos gracias a los ingredientes que necesita, los cuales se encuentran incluso en el peor pan. La medicina intentaba prestar ayuda a los hambrientos y enfermos. Ya Hipócrates vio y describió cómo se refleja el hambre y la enfermedad en los movimientos del cuerpo, de esas mismas manos que amasaban y preparaban el pan, «de manos tendidas», «manos agitadas ante el rostro», «manos cazando en el aire». Los médicos y farmacéuticos de la Edad Media en vano daban consejos y prescripciones: Praecepta contra famem. Se escribió también el Banquete de los desnutridos [Banchetto de'malcibati]. En el repertorio que la Commedia dell'Arte representaba en las ciudades, el giullare, el juglar, daba a los personajes nombres como «Señora Hambre», «Señor Mal de Panza», «doña Burla» (Derisio), familia «Miseria». En las representaciones llamadas La Corte de los Milagros había muy poco pan encima de la mesa coja. «El país de Jauja» (pays de Cocagne), que prometía abundancia, se convertía en un pobre carnaval. Las procesiones se transformaban en funerales, los monasterios en asilos de pobres, las oraciones en lamentos, los peregrinos en mártires, los ascetas en cadáveres. Los sabios anunciaban el fin del mundo. Los cronistas escribían nuevos capítulos del Apocalipsis.

La miseria se identificó, en escenario abierto, con el teatro popular.

También la novela picaresca surgió de la pobreza. El pícaro abandona su tierra natal; su cuerpo, en especial su rostro y sus ojos, revelan hambre y deseo, desde hace mucho tiempo no ha saboreado el pan. Ni siquiera él mismo sabe adónde va, recorre mercados, ferias, asilos. Dispuesto a trincar cualquier cosa, a picar lo primero que se le ofrezca. A lo largo de toda Castilla, a los vagabundos se los llamaba pan perdido, a los mendigos, «langostas». Para practicar la mendicidad, igual que para la prostitución, había que obtener un permiso en el que se limitaba el territorio para el que era válido.

«Pan y toros» es la versión española de la antigua expresión latina. La historia y la literatura han conservado el personaje del estudiante, que conoce las obras de Aristóteles o Avicena, pero no le sirven de ayuda. Lleva una capa sobre los hombros, una gorra en la cabeza, de ahí que se lo llamara capigorrista. Su cuerpo es delgado y débil. Corre hacia alguna parte en busca de algo, ante todo de un corrusco de pan. Las crónicas afirman que en Madrid se saquearon varias veces los mercados, en particular las tahonas. «El caballero de la triste figura» arremetía contra los molinos quizá también porque no habían molido suficiente trigo para alimentar a los pobres.

Sancho Panza, a lomos de un burro, fantaseaba sobre el pan.

Los pintores no les iban a la zaga a los escritores. Representaban los cuerpos demacrados y pálidos, las miradas tristes y perdidas. El Greco había recorrido en su juventud el camino desde Creta, isla en la que había nacido, hasta Toledo, donde se instaló. Encontró cristianos hambrientos, los observaba, los pintaba. También la pintura temprana en Florencia da fe del sufrimiento de los habitantes de esa ciudad, precursora del Renacimiento. Los pintores venecianos eran más alegres. La Serenísima importaba y revendía cereales, logró evitar la muerte por hambre, aunque no por la peste. En los iconos bizantinos de finales de la Edad Media casi todos los cuerpos son de ascetas.

A los judíos que la Inquisición expulsó de España se los acusaba, entre otras cosas, de querer introducir «sus ritos entre los cristianos, ofreciéndoles pan sin levadura, pan ácimo, y anunciando el

comienzo de la Pascua». En las galeras genovesas que transportaban a los infieles al Imperio otomano o a los países del Magreb, a los Balcanes, a Estambul, Esmirna, Salónica o Sarajevo, los expulsados suspiraban por un trozo de galleta marinera, roída por las cucarachas. Los sefardíes y marranos no se olvidaron, sin embargo, de su matza y de cómo la preparaban sus antepasados. Algunos se mudaron también a regiones septentrionales. El cristiano Rembrandt vio sus rostros macilentos. Ilustró con dibujos la obra del rabino Menasseh ben Israel y compartió con él el pan de la amistad.

En Ámsterdam se oyó la voz de Baruch Espinoza: Deus sive natura. El pan está relacionado con Dios y con la naturaleza.

La Edad Moderna no logró evitar las desgracias de la Antigüedad. Un año había demasiada lluvia, otro se producía una devastadora sequía, el tercero, demoledoras heladas. Aquí se estropeaba la simiente, allí se pudrían las espigas y, en una y otra parte, los graneros quedaban vacíos. Las crónicas registraron de nuevo años de hambruna. Con letras negras están señalados en el calendario los veranos de 1420, 1693, 1816, 1819. En el año 1709, el invierno se alargó hasta mediados de la primavera. Destruyó todos los cereales, se llevó cientos de miles de vidas. Llegó una «época glacial», más corta que las anteriores, pero también fatal. No afectó sólo a las regiones septentrionales, sino también a las meridionales, incluso a islas como Cerdeña y Mallorca, a zonas de Sicilia y de Chipre.

Los navegantes se embarcaron en dirección a las Indias con la esperanza de descubrir allí campos de arroz. Encontraron el maíz, que se cultiva fácilmente y cuyas mazorcas crecen con rapidez dando abundante grano. Lo trajeron junto con la patata y mitigaron así el hambre del viejo continente.

Socorrieron el cuerpo, sustituyeron su pan de cada día.

Las máquinas suplantaron en los tiempos modernos cada vez más el esfuerzo de los sembradores y cosechadores, el trabajo de los molineros y panaderos, el brío de las mujeres y madres. La producción se «industrializó», el producto se «banalizó», la calidad se descuidó. Virgilio no fue el primero ni el último poeta que se quejó de que el pan, hecho para la gran ciudad, no era como

desearíamos. Se preguntaba por qué es distinto de aquel que mojaba en el moretum cuando era niño en su Mantua natal. Gustave Flaubert escribiría en su inusual Diccionario (des idées reçues): «Ignoramos todas las porquerías (saletés) que hay en el pan».

El pan era el alimento básico y lo que se comía con él era el companaje, el companatico. Los papeles han cambiado: en los nuevos tiempos, el propio pan se convierte cada vez más en companaje. En eso se diferencia hoy día el mundo pobre del mundo rico: el primero cada vez lo desea más, el segundo renuncia a él con mayor facilidad.

II

CAMINOS

Los caminos del pan han transcurrido por el espacio y el tiempo, por la memoria y el olvido. Es difícil constatar dónde empiezan y dónde acaban. Casi siempre han ido de oriente a occidente, siguiendo el sol. A veces han vuelto atrás por el mismo camino o por otro. Han recorrido llanuras, cruzado montañas, vagado por el desierto. Los barcos han transportado el trigo por el mar y los ríos, por tierra lo llevaban en carros y en albardas, a hombros y a las espaldas.

Las experiencias y los recuerdos han quedado en la tradición y en los relatos.

El pan no aguanta viajes largos, se endurece, envejece, se pudre. En realidad, viajan las semillas, las experiencias, la necesidad. Huellas, objetos e instrumentos dan testimonio del cultivo del cereal en épocas en las que no se conocía la escritura. Las muelas de molino son más duraderas que el grano. La azada antecede al arado. El mortero es más antiguo que el molino. La piedra de molino es contemporánea de la harina y de las gachas. Hay muchos mojones en los caminos cuyos extremos no podemos alcanzar, caminos que parten de lo desconocido y en lo desconocido terminan.

En las encrucijadas se encontraban viajeros, comerciantes, caravanas. Se hacían oír los profetas, los predicadores, los poetas.

Junto a los hogares extintos se han conservado restos de cereal, en particular de centeno o de cebada. El trigo es más sensible, se amustiaba antes que los otros dos. La ceniza de la madera carbonizada y la del trigo quemado son parecidas. Se diferencian de la herrumbre que corroía la reja del arado y la azada. El polvo del hierro tiene otra composición y otro color. Y en estas propiedades se oculta un orden. El origen y el principio a veces se diferencian.

Nos esforzamos, por lo general en vano, en descifrar cómo era el pasado antes de la historia.

En algunos lugares se ha conservado el grano que no ha germinado. La oscuridad y el silencio han ayudado a la semilla a salvar la forma, pero no la fertilidad. Hasta cuándo vivió y cuándo dejó de estar viva, no lo sabremos jamás. El pasado no siempre deja herencia tras de sí.

El tiempo borra, cambia o completa la narración.

El trigo se menciona en las tablillas de arcilla de Uruk y de Ebla, en los jeroglíficos de Menfis y de Tebas. Mesopotamia se halla entre las primeras que lo sembró y cosechó. En las cuencas de los dos grandes ríos se adoraba a la diosa de los cereales, Nisaba, que según una antigua inscripción «caminaba por el campo entre las espigas con el cabello al viento». Los arcaicos libros persas de la sabiduría, el Avesta o el Zend-Avesta, mencionan «morteros de piedra y morteros de hierro» en los que se trituraba el grano. Con él se hacía el «pan de oblación». El agua con la que se mezclaba «venía de la cima del monte Hukairya y fluía hacia el mar Vourukasha». Regaba los campos de Mitra bañados por el sol. Por la noche brillaba Tistrya, «la estrella de la simiente». El nombre de Zaratustra está compuesto de palabras que significan 'luz resplandeciente'. Por toda la tierra «se han cultivado plantas aromáticas siguiendo el ritual establecido». Así creció una prodigiosa hadhânaepata.

El Avesta distingue entre «campesinos», «guerreros» y «sacerdotes». Les correspondían diferentes clases de pan, del mejor y del peor.

En la tumba de Gilgamesh, hijo de Ninsun, se ofrece «el sacrificio propiciatorio del pan a todos los dioses de los antepasados». El barquero Utnapishtim preparó para la vida de ultratumba del héroe «siete hogazas celestiales». Escrito en acadio, se tradujo al hitita, hurrita, sumerio y otras lenguas; la epopeya de Gilgamesh respetaba el pan.

Así, quizá, habló Zaratustra.

Las tribus llegaron por diversos caminos hasta las llanuras fértiles junto a los cauces del Éufrates y del Tigris. Los nómadas semitas llegaron a Palestina a través de Suez. Algunos cruzaron el mar por el estrecho de Bab el-Mandeb, que en la Antigüedad era más angosto que hoy día. Los nombres de los lugares revelan el punto de

partida y la pertenencia: «árabe», probablemente, viene de arab'a, que designa el desierto; «hebreo» procede de ereb, que significa 'del otro lado', de la otra orilla del río; quizá viene también del verbo habiru, 'pasar'.

Había que pasar el río para llegar al trigo.

Los lingüistas no se han puesto de acuerdo acerca del origen de los primeros nombres de las semillas, pero nos ofrecen la oportunidad de vincular nuestras hipótesis, o nuestras historias, a sus interpretaciones.

Los grupos presemitas eran próximos por su origen y destino. Entre ellos había diferencias que adquirieron en asentamientos de lugares a veces lejanos unos de otros, en las migraciones que no se producían al mismo tiempo: sumerios, babilonios, cananeos, asirios, sirios, amorreos y arameos, acadios y demás pueblos de Asia occidental, que se mencionan en los libros sagrados y profanos, unas veces se acercaban, otras se alejaban. Se conocen las denominaciones de las primeras ciudades y sus ruinas: Ur, Ugarit, Nínive, Assur, Ebla. Se mencionan con los nombres de los gobernantes. Se recuerda entre ellos al legislador Hammurabi y al tirano Nabucodonosor. En el territorio entre los dos ríos se desarrollaron una agricultura y una arquitectura que el mundo nunca antes había conocido ni la historia recuerda. Ocurría en el primer y segundo milenio antes de Cristo. Surgieron ciudades y Estados, la escritura y la ley. La ley y el Estado protegieron la producción del pan; la ciudad y la escritura confirmaron su importancia. En las ruinas se han conservado tablillas con caracteres cuneiformes que lo atestiguan. El rey Asurbanipal ordenó que en ellas se grabara todo lo que valiera la pena ser recordado. La orden real se cumplió.

Caracteres insólitos transmitieron a las siguientes generaciones el conocimiento primero y fundamental del pan.

De un extremo a otro de Mesopotamia se adoraba al dios de los cereales, Dagan. Su nombre se vincula a la antigua palabra semítica dgn, que significa 'grano'. Los habitantes rezaban a su divinidad y le ofrecían sacrificios. Surgió la «medida del pan de oblación». Se ignora cuántas clases de pan presentaron los sirvientes del rey asirio

Asurnasirpal II a los diez mil invitados al banquete con ocasión de la inauguración del palacio de la Alegría durante las celebraciones que duraron una decena de días.

El pan y su «medida» entraron en la vida cotidiana de la Edad Antigua.

La escritura cuneiforme anota entre otras cosas los nombres de los cereales. La cebada es she (en acadio she-u); el trigo, ziz (en acadio zizzu); la espelta o escanda, gig (en acadio kibtu). En antiguo asirio, harina se dice têma. Las espigas aparecen dibujadas en diversos lugares, se las ve altas, erguidas y, diríase, orgullosas. En la época llamada de Ur III, se elaboró un manual cuyo título podría traducirse como «Instrucciones para un agricultor». Herodoto pasó por estos parajes y se quedó maravillado por su fertilidad: «Pero en los frutos de Ceres es tan abundante y feraz, que da siempre doscientos por uno; y en las cosechas extraordinarias suele llegar a trescientos. Allí las hojas de trigo y de cebada tienen de ancho, sin disputa alguna, hasta cuatro dedos».

Algunos nombres son más fáciles de imaginar que de traducir. El término sumerio ninda y su sinónimo acadio akalu indican, según parece, todas las clases de pan. Las tablillas señaladas con el número XXIII, en la serie llamada Har-ra, citan nombre por nombre algunas, más de diez, menos de cien. Los distinguen en función de si contienen levadura o no, si son salados o dulces, por el tipo y calidad de harina con la que se amasan, fuerte o floja, refinada o integral, por los ingredientes que se le han añadido: aceite, cerveza, ajo, cebolla, hierbas, miel o cualquier otra cosa. El pan que se servía en la mesa del rey de la provincia de Mari llevaba cilantro y azafrán. Cerca del yacimiento de la antigua población palestina de Kebara se han encontrado piedras de moler con las que los pobladores molían el trigo salvaje con la cáscara. Esto sucedió antes de que las tribus semitas cruzaran Suez y Bab-al-Mandeb.

Es difícil establecer cuánta parte del pasado precede a la aparición de la historia como tal, y más difícil aún definir cómo podría separárselos. El origen y el punto de partida a menudo se alejan uno de otro.

En Mesopotamia, a pesar de la fertilidad y la abundancia, hubo

«vacas flacas» y «años de hambre». En una tablilla de arcilla de finales del período ugarítico figura inscrito el siguiente lamento: «Ya no hay trigo en nuestra tierra».

También en Extremo Oriente, en India, China, Corea, probablemente incluso en Japón, los pobladores sembraban trigo, preparaban gachas, horneaban tortas. Han quedado vestigios de esta experiencia que ha olvidado la tradición y descuidado la memoria. Se ha demostrado que en estos lugares el arroz puede alimentar a más población que el centeno o el trigo. Esta razón, proclive a la justicia, ha prevalecido.

Pasarán siglos antes de que en las mesas del país del Sol Naciente reaparezca una rebanada de pan al lado del cuenco de arroz.

La arqueología y la fotografía se han apropiado del pasado y de la historia del antiguo Egipto. Es difícil arrancarlo de su abrazo. Para la literatura queda tan sólo aquello de lo que con mayor dificultad se hace la propia literatura o lo que más la perjudica. Los estudiosos han llevado a cabo una gran parte del trabajo. Han descubierto y descrito cómo eran antaño el Alto o el Bajo Egipto, cómo se unificaban y separaban, lo que suponía para ellos el «Nilo milagroso» en su cauce alto y en el bajo, qué daños causaba el nivel de sus aguas, tanto cuando crecía como cuando descendía. «Tebas, la ciudad de las cien puertas», maravillábase Homero. En la tierra de los faraones, se adoraba al dios Osiris, a la diosa Isis y a su hijo Horus. Están descritos los sacrificios que les ofrecían, los rituales que les rendían culto, las festividades que les estaban dedicadas. Se han interpretado los jeroglíficos que los mencionan, nombran y veneran. Es conocida la creencia de los antiguos egipcios en la vida de ultratumba y los preparativos que hacían para ella.

La narración no puede ignorar esta parte de la historia. El pan es quizá en ella el principio o el fin.

Los restos del «antiguo pan egipcio» se conservan y exponen en museos. Con ellos aparecen diversos cereales clasificados en compartimentos y utensilios de labranza expuestos en vitrinas. En las esculturas y pinturas figuran escenas de la siembra y de la cosecha, la distribución del grano y la preparación del pan. El altar donde se ofrecían los sacrificios se parece a una gran piedra de

molino. Algunas estatuillas representan mujeres moliendo el grano en el mortero, inclinadas sobre él, y amasando la harina. El hombre lo hace con más fuerza pero con menos gracia. La lingüística propone interpretaciones útiles e instructivas. El Onomasticón de Amenofis, centrado en el período del Reino Nuevo y en la vigésima dinastía, menciona nombres de casi todas las clases de pan. Sus formas son ovales, alargadas, cónicas, cuadradas.

A veces semejan pirámides.

El nombre común del pan es ta. El pan blanco ta hegd, el verde ta uagd. Quién sabe por qué este último se llamaba así, probablemente por las hierbas que se añadían a la masa. Los soldados recibían para las campañas militares «pan asiático», alimenticio y duradero. Los jeroglíficos dan noticia de términos como pesen, shenes, nekheru. Herodoto menciona el kyllestis, que los egipcios pronunciaban más o menos como keresht; con él se alimentaban el pueblo y los esclavos. Se han encontrado moldes de hogazas, galletas, panecillos o panes más grandes, cuyos nombres se señalan con las consonantes bdsh, hts, pzn, dpt. ¿Cómo se pronunciaban? Quién podría saberlo.

Los campos vastos pertenecían al faraón. A los agricultores, a veces, les correspondían labrantíos angostos.

Al panadero se lo respetaba, pero no era muy influyente. En uno de los papiros conocidos se menciona su trabajo con simpatía no carente de una pizca de ironía: «El panadero se entrega a su trabajo; mientras pone la masa en el horno y mete la cabeza, su hijo lo sujeta con fuerza por las piernas: si resbala, se precipitará hasta el fondo del horno». El escrito revela entre otras cosas que los hornos de pan se habían perfeccionado y se habían agrandado tanto que por la abertura cabían unos hombros humanos; en definitiva, podía introducirse un cuerpo humano. En las pinturas y esculturas vemos a menudo un escriba, que controla el diezmo y el reparto del grano. El agricultor paga una suerte de tributo con una cantidad de cereales. Parte del jornal lo recibe en especie: pan y cerveza.

La cerveza se consideraba pan líquido. Ambos se hacían de cebada. Probablemente no había bastante lúpulo en las cercanías del desierto.

Las vacas araban los prados; los bueyes hacían un trabajo más pesado: transportaban bloques de piedra para la construcción de los templos, palacios, pirámides. Los acompañaban esclavos que se identificaban con los animales. Después de las inundaciones, la tierra del valle del Nilo se vuelve blanda y húmeda, de manera que el arado casi no es necesario. Basta—según nos cuentan las Historias de Herodoto—con «meter en las tierras rebaños para que cubran la semilla con sus pisadas. Concluido lo cual, aguardan descansadamente el tiempo de la siega, y trillada su parva por las mismas bestias, recogen y concluyen su cosecha».

Había todo tipo de costumbres en el antiguo Egipto, no todas son fácilmente comprensibles.

La cebada se cultivaba más que otros cereales. Se llamaba it, jt o bdt, quién sabe cómo se pronunciaba. Se distinguía entre el grano de cebada con cáscara o sin ella, cubierto o desnudo, el estival o el invernal. «Vivo como semilla de grano, crezco como semilla de grano. Soy cebada […]. Me esperará pan en Heliópolis. Mi pan está en el cielo al lado del Dios Sol». Es un texto del Libro de los muertos que tiene diversas variantes, como la propia muerte.

Trigo se decía sut o zwt. La cerveza no se usaba sólo como bebida, sino también como levadura, y se llamaba heneket. También se hacía harina del loto. El «padre de la historia», al que asombraba que los egipcios amasaran la arcilla con las manos y la masa con los pies, nos dejó noticia de ello: «Cuando la campiña queda convertida en mar durante la avenida del río, suelen criarse dentro del agua misma muchos lirios, que los naturales llaman loto, de los que, después de segados y secos al sol, extraen la semilla, parecida en medio de la planta a la de la adormidera, amasando con ella sus panes y cociéndolos al horno. Sírveles también de alimento la raíz del mismo loto, de figura algo redonda y del tamaño de una manzana». Palabra de Herodoto.

Los llamados «lotófagos» se consideran más primitivos que los que comían pan de cereal.

Con motivo de su campaña en oriente, el faraón Khnumhotep III, que ligó su nombre al de la «pirámide negra» de Dahshur, situada entre el oasis de Siwa y el de Bahariya, en el Bajo Egipto, trajo

diversos granos y panes mesopotámicos que hasta entonces no se conocían en su imperio.

En los muros de la «pirámide negra» se conservan restos de trigo blanco y pan todavía blanco. También aquí viajaba el grano, no el pan solo.

Entre los períodos divididos según las dinastías que se suceden siguiendo una numeración ordenada, encontramos con frecuencia objetos desechados o anónimos, términos incomprensibles o inexplicables, palabras que cambian de significado o lo pierden, imágenes que se decoloran o se desvanecen. Una parte del trabajo, a veces la más difícil, se deja a la fantasía. La historia que viene a continuación ha surgido a partir de hallazgos arqueológicos contrastados. Muestra, entre otras cosas, cómo el pan era imprescindible en la vida cotidiana egipcia.

En Deir el-Medina se descubrió una tumba en la que el arquitecto Kha enterró la momia de su esposa Merit. Junto a su cuerpo muerto dejó más de cincuenta panecillos para la vida de ultratumba. Parece que en ninguna otra parte se han conservado mejor ni se han encontrado tantos. Se custodian en el museo de Turín, en la orilla derecha del río Po. Algunos todavía están claros, casi transparentes, semejantes al fino pan ácimo que se hornea aún hoy día en el Alto y en el Bajo Egipto. Unos se han oscurecido, otros se han fosilizado, los terceros han permanecido tal como eran antaño. La mayoría tiene forma redonda o triangular, aunque los hay en forma de cono o de tetilla. Casi todos están agujereados por el medio, de modo que en el hueco se puede introducir una hoja, una ramita, una flor, es posible que para darle sabor o aroma. Alrededor hay cestos de mimbre y vasijas de terracota grandes, pequeñas o diminutas como un dedal, también hay semillas, los frutos de la palmera dum, dátiles, algarrobas, cebollas y cabezas de ajo. En frasquitos de vidrio y cajas de sicomoro se preservaban ungüentos y líquidos aromáticos, dispuestos para mantener la belleza del cuerpo que el desdichado viudo Kha no dejó de querer ni pudo olvidar. En el ajuar se encuentran túnicas dobladas, ropa blanca, toallas. La máscara de la difunta de piel oscura es de lino prensado. Sus ojos brillantes son de obsidiana. El collar, de lapislázuli. A su lado se halla todo lo que podía desear en la vida del más allá, sobre todo

pan.

Con el pan hay un rollo de El libro de los muertos, de unos treinta metros de longitud. Consta de treinta y tres capítulos. Sus jeroglíficos contienen un mensaje humilde y fervoroso: «Oh, vosotros que dais pan y cerveza a las almas elevadas en la casa de Osiris, dadme también a mí pan y cerveza […]. Y yo, si pudiera, viviría de pan blanco y bebería cerveza de cebada roja […]. Si pudiera comer pan en presencia de los Agasajados, bajo las hojas de la palmera de la diosa Hathor en Heliópolis».

Los historiadores quizá añadirían a este texto, colgado en un muro de la tumba, que el arquitecto Kha y su mujer vivieron en la transición del siglo XV al XIV antes de nuestra era. Y que acaeció durante la dinastía XVIII que los faraones Amenofis II y Amenofis III hicieron célebre.

El clima en Grecia es templado, mediterráneo en la costa. Los inviernos son húmedos, rara vez muy fríos. Los veranos son calurosos y secos por lo general. Atenas cuidaba los cereales, aprobó leyes y tomó medidas adecuadas que regulaban su adquisición y distribución. Esto influyó en las relaciones entre la Hélade y el resto del mundo. El Ática no podía alimentarse sólo con su cosecha. Importaba trigo de los campos de Tesalia, de Beocia y del Peloponeso, de Cilicia y de Eubea, de las islas de Lemnos y Lesbos. Jenofonte anotó que «los comerciantes, en efecto, poseídos de una fervorosa pasión por el trigo, doquiera más abunde, allí navegan en su busca, surcando el mar Egeo, el ponto Euxino y el mar de Sicilia». La búsqueda del Vellocino de Oro se debió, en realidad, al deseo de los Argonautas de descubrir y aprovechar, antes que el oro, los ricos graneros de la Cólquida y Crimea, donde la tierra fertilizada por los depósitos de ríos impetuosos era negra: chernozem.

El mito permite intuir que era así, la poesía no lo contradice.

El pan griego al principio se parecía al mesopotámico y en particular al egipcio. Hay muchas clases y con el paso de los siglos hubo cada vez más. La literatura no lo ha olvidado ni ignorado. En la Odisea, el nombre común para pan es artos. Al bollo de harina tosca y sin tamizar el poeta lo llama pyrnon. La comida de la gente

humilde se denominaba maza, el cual es más antiguo que el verdadero pan, a medio camino entre las gachas y la torta. En el Estado helénico, los panaderos gozaban de cierto prestigio. En Gorgias, Platón menciona con veneración al fabricante de pan Tearion. Los agricultores, según las necesidades o cumpliendo las órdenes, practicaban el barbecho o la rotación de cultivos, intentando agotar la tierra lo menos posible, tratando de sacarle el máximo.

Deméter era la diosa de la Madre Tierra y del grano que en ella crece. Probablemente proviene de oriente. Sus progenitores se nombran en los mitos: Cronos, su padre, y Rea, su madre; Hestia y Hera eran sus hermanas; concibió a su hija Perséfone con Zeus, tuvo amores con el dios del mar, Poseidón, y quizá con el héroe Yasión. Se diferencia de Gea, diosa de la Tierra, como cuerpo cósmico. La espiga de trigo es el símbolo de Deméter. Es la diosa de la agricultura, pero como diosa de los cereales ya existía antes de que los helenos conocieran el pan. Los mitos que surgen en torno a su nombre se extendieron hasta muy lejos. La poesía no ha resistido su reto.

Se atribuye a Homero el Himno a Deméter, en el que se nombran ya los misterios y podemos leer: «¡Feliz aquel de entre los hombres que sobre la tierra viven que llegó a contemplarlos!».

A Deméter no se la adora sólo en Eleusis y Atenas, sino también en Sicilia, Creta, el Peloponeso, en Tracia, en su Grecia y en la Magna Grecia, en el Imperio romano. Deméter le ha hecho sombra incluso a la «Gran Madre» Cibeles en Anatolia, Nisaba en Mesopotamia, Tanit en Cartago, Ceres en los Apeninos. El amo del Hades raptó a Perséfone, la hija de Deméter, cuando recogía lirios y narcisos, y se la llevó al inframundo. Su madre no hallaba consuelo. Se puso el velo negro del luto, encendió la tea de la protesta, despertó la lava del Etna. Vagó en busca de su única hija, amante de los trigales, llamada cariñosamente Koré. El dios del sol, Helios, le reveló a la madre dónde se hallaba su hija. Iracunda, Deméter abandonó el Olimpo, dejó de beber ambrosía, se transformó en una anciana encorvada y partió hacia Eleusis. Se detuvo a la vera de un pozo, se sentó en la «piedra de la tristeza», encontró trabajo en la corte del rey Celeo. Alimentó y educó al hijo del rey, Demofonte, llamado

también Triptólemo. En la corte no tardaron en reconocerla. Le prometió a la familia real gloria y bienestar y pidió que se construyera un templo en su honor en Eleusis, junto al «Pozo de las Vírgenes», en el lugar donde había encontrado a las hijas del rey. Continuó vengándose de la injusticia que con ella habían cometido. Durante mucho tiempo impidió que las semillas medraran, que brotaran las espigas, que el trigo germinara.

Los mismos dioses se veían afectados por ello: no les llevaban las ofrendas de pan ni las primicias.

Zeus por fin envió a Hermes al mundo subterráneo. A Perséfone se le permitiría que dos partes del año las pasara a la luz del día, y una en la oscuridad del Hades. Deméter se ocupó de nuevo de los trigales. Contó con la ayuda de Triptólemo, el «triple arador», al que había educado; un bajorrelieve, probablemente de Fidias, los inmortalizó juntos. Las semillas volvieron a medrar, las espigas brotaron, el trigo germinó. El hambre cesó, se instauró el bienestar, la fortuna sonrió. El agricultor recuperó la confianza en el arado. Labró los surcos. Continuaron venerando a la diosa del trigo, no sólo en la Hélade. El templo de Eleusis se convirtió en el centro del culto de Deméter.

Atenas lo reconoció, lo aceptó, lo extendió.

En Agrai, en vísperas de la primavera, en el mes de anthesterión, se celebraban los días de los Misterios Menores. En otoño, en el mes de boedromión tenían lugar los Misterios Mayores. En unos y otros podían estar presentes mujeres, extranjeros y a veces esclavos. Píndaro proclamó «feliz» al que había visto tales celebraciones antes de descender a la tierra y Sófocles, «tres veces felices a aquellos de los mortales que, tras haber contemplado estos misterios, vayan al Hades». A nadie le estaba permitido profanar el misterio de Eleusis. El famoso caudillo y amigo de Sócrates, Alcibiades, que se burló de las ceremonias, fue juzgado en ausencia y condenado a muerte.

Las celebraciones se transformaron en ritos misteriosos y enigmáticos. Se convirtieron en una suerte de religión. Los iniciados pasaban por un período de adaptación y alcanzaban diversos grados en el misterio o en la religión. Las ceremonias se celebraron durante más de mil años: en su centro estaba Deméter con la espiga

alrededor de la frente o de los hombros, a veces con una amapola o un narciso en la mano, con la grulla que había elegido entre las aves, aliadas espirituales. En la ciudad arcadia de Figalia, construida junto al abrupto tajo sobre el río Neda, veneraban a Deméter Negra y temían su venganza.

El mito que quizá nació antes que el propio pan contribuyó a que el pan se convirtiera en mito.

En los días de fiesta, panes de diversos tamaños se llevaban en una «cesta» especial. En estas ocasiones se tomaba ciceón, hecho de harina de cebada, hojas de menta y vino tinto. Algunos de los emperadores romanos, desde Augusto hasta Marco Aurelio, fueron en mayor o menor medida «iniciados en los misterios» eleusinos. El emperador Claudio tenía la intención de trasladar los festejos de Deméter a la orilla del Tíber, en la Ciudad Eterna.

Así, los misterios se convirtieron en realidad, y su realidad en historia.

Los ritos se celebraron hasta el siglo IV después de Cristo, cuando Teodosio prohibió los festejos que no estaban de acuerdo con el cristianismo incipiente. San Clemente de Alejandría atacó la herejía pagana de Eleusis, acusándola de no aceptar la eucaristía. Al destruir el Imperio romano que se había extendido al territorio heleno y egipcio, los godos destruyeron el templo de Eleusis. Alarico, que los capitaneaba, atravesó dignamente Eleusis envuelto en una clámide blanca. Exigió que los actores representaran Los persas de Esquilo, y lloró. Mientras esto sucedía, las crónicas cuentan que los bárbaros godos profanaron los recintos del templo, derribaron las estatuas, se dieron al pillaje llevándose copas y jarras de oro en el morral, bandejas de plata en las que alguna vez se había servido el pan y el vino. Por todas partes se oían exclamaciones: Christus panis.

La cristiandad cambiará el mito de Deméter, la misa sustituirá al rito eleusino, la eucaristía al «misterio».

Los banquetes y simposios acompañaban a los «misterios eleusinos», menores y mayores, o los complementaban. En el banquete helénico, llamado deipnon, con la comida y la bebida se ofrecían las

mejores clases de pan. En los simposios se debatía sobre la polis y la política, sobre destrezas y artes. Se recitaban y cantaban poesías de circunstancias, se tocaba música y se danzaba y, además, se hacía el amor con jóvenes efebos. El simposiarca trataba de conservar la dignidad de la reunión y paliar la influencia de los odres de vino. La relación con la comida, y sobre todo con la bebida, influía en el criterio según el cual se clasificaban los participantes: en buenos (agathoi), que bebían con moderación, y malos (kakoi), que se emborrachaban sin medida.

El pan en estas ocasiones era un intermediario.

El género literario o cultural del simposio—si se lo puede denominar género en la teoría de la literatura o de la cultura—está presente en las obras de Platón y Jenofonte, Plutarco, Macrobio y otros clásicos. Ateneo (Athenaios, según la pronunciación griega), un griego nacido en Náucratis, ciudad cercana a la Alejandría helenizada, contribuyó a que se conociera mejor el contenido de estas celebraciones. A juzgar por las apariencias, leyó muchas obras de la famosa biblioteca alejandrina. Después se trasladó a Roma y se convirtió en uno de los invitados favoritos del patricio Publio Livio Laurencio, durante el gobierno de Marco Aurelio. Dotado de una memoria excepcional, pero privado de talento literario, Ateneo compuso una compilación monumental titulada Banquete de los eruditos (Deipnosophistai). Quizá podría decirse que logró cumplir el sueño que siglos después de su muerte albergaron en vano Bouvard y Pécuchet. En sus escritos, que comprenden quince libros, se encuentran valiosos datos sobre el pan. Hay tantos que en esta ocasión parece útil recurrir al procedimiento literario que en el formalismo ruso se denomina «montaje» y «citacionalidad», ordenando los numerosos datos y citas, resumiéndolos según las necesidades y objetivos:

En Beocia se alzaban en algunos lugares monumentos dedicados a Deméter, llamados megartos (‘pan grande’) y megalomazos (‘hogaza enorme’, maza); en Sicilia, a esta misma diosa la llamaban Himalis (‘protectora de la molienda’); en Delos se celebraba en su honor la megalatria—«la ceremonia de los grandes panes»—. Arquestrato escribe en su gastronomía: «Os recordaré, ante todo, los dones de Deméter, la de los hermosos cabellos» (todas las citas proceden de

Ateneo). En el festival de las Tesmoforias, en Siracusa, se dedicaban a Deméter y a su hija Perséfone panes dulces de sésamo y miel, que por su forma recordaban el órgano genital femenino y llevaban el nombre ambiguo de mylloi (probablemente de mylla: 'boca'). El zimites, advierte Ateneo, es el que tiene levadura. Los diversos tipos de hogazas de harina sin tamizar se llamaban semidatiles y hondrites, y los de harina integral, syncomistos. Antidotus, en su El primer bailarín, menciona el pan horneado en las brasas, el escharistes; Eubulo, en su Ganímedes, alaba el «pan horneado dos veces», el dipyros; a Alcmano le gustaba—según menciona también Ateneo—el pan con pimienta: makonides. El obolais lleva ese nombre porque «en Alejandría se compraba por un óbolo». El atabyrites es el pan de Atabiria: así lo llama Sopatro en su obra La mujer de Cnido. El laganon se digiere fácilmente pero no es nutritivo, se menciona en La asamblea de las mujeres de Aristófanes. Apolodoro de Atenas afirma que a las migas de pan unos las llaman psothia y otros, attaragoi. En su teatro, Epicarmo enumera diversos panes, como son el homoros, el staitites, enkris, hemiartion, y Sofrón añade aún el orindes de arroz, que se hacía con «semillas de Etiopía», y la torta llamada plakitas. Los jonios llamaban a su pan knestos, los eleos al suyo bakhylos; Hecateo y Herodoto mencionan el kyllestis egipcio. Los mejores panaderos eran los fenicios, los lidios y, con ellos, los que venían de Capadocia. El simposio sobre el pan—así como este montaje mucho más breve que la lista de Ateneo de la que se ha extraído—concluye con una frase del célebre médico Galeno: «No comeremos hasta que me hayáis oído contar lo que los descendientes de la familia de los Asclepiadas han dicho sobre las diversas especies de panes». Volvemos a mencionar que estamos en Roma, en la casa del patricio Laurencio, donde se acogía con agrado a Ateneo. A los invitados probablemente se les servía también garum en lugar del ciceón griego.

Después de comer y beber, la noche continuó, añade nuestro narrador, con una «discusión sobre el pescado en salazón».

En el tratado de Ateneo, aunque es exhaustivo, no se establecen algunos datos que podrían haber tenido cabida en él. Otras fuentes mencionan: el encryphias, cocido bajo las cenizas; el aphtopyres, en la brasa; el obalies, entre dos planchas; el cribanites o clibanitos, en

un cacharro de barro o de metal; el artolagano, que se amasa con vino; el lecythites, amasado con aceite; el destreptities, con aceite y leche y pimienta. El primer pastel se endulzó con miel, en la Hélade se llamaba melitates y, si se añadía vino, entonces artolagano.

A Sófocles le gustaba el pan de Etiopía. No sabemos qué caminos había recorrido este pan desde el desierto africano hasta las costas griegas, si había llegado por tierra o por mar, en caravanas o en barcos. Aristófanes alabó un pan blanco llamado amilois que había probado en un banquete en casa del rico ateniense Demias. Al alcanzar fama en banquetes o simposios, los poetas eran bien recibidos en las cortes de los grandes señores y tiranos. Anacreonte fue huésped de Polícrates de Samos. Esquilo y Simónides hallaron refugio en Siracusa, en el palacio de Hierón. El macedonio Antígono ofreció hospitalidad a Antágoras de Rodas. Los invitados estaban obligados a dedicar algún verso al anfitrión. Píndaro destacó en ello. Homero y Hesíodo no hallaron puesto, según parece, en la mesa de los gobernantes. Jenofonte protestó porque los vencedores de las competiciones deportivas eran más festejados que los poetas:

«Mi saber es más valioso que la fuerza bruta de ciertos hombres o caballos».

Crisipo de Tiana escribió un libro sobre el pan, Artopoikon. Teniendo en cuenta que en el título están las palabras artos (‘pan’) y el derivado de poeio (‘hago’, la misma raíz está en la palabra poesía), la obra podría llamarse en traducción libre Poética del pan. Por desgracia, no quedan de ella más que unos cuantos fragmentos que conocemos sobre todo de fuentes indirectas. El autor afirmaba que en la Hélade había setenta y dos clases de pan.

En estos catálogos suele encontrarse también algún pastel.

En las obras clásicas hay muchas comparaciones o metáforas que se relacionan con el trigo y el pan. Homero no presenta a sus héroes y sus hazañas sólo en el mar, sino también en la era y en el trigal: «Como en la trilla, cuando la rubicunda Deméter aparta el grano de la paja y lleva con el soplo del viento el tamo bienhechor por las eras y se blanquean los montones de paja, se volvían blanquecinos los aqueos con el polvo que iban levantando las patas de los caballos hasta el cielo», «Como se deshacen violentamente las

espigas bien cuajadas al paso de los bueyes de ancha frente uncidos al yugo para que trillen la blanca cebada en la era, así los caballos conducidos por Aquiles hollaban al mismo tiempo cadáveres y escudos». En la Antígona de Sófocles, el coro rinde honores al «arado». En el secreto de la criba de Eratóstenes se encuentran una al lado del otro la ciencia y el arte. A Jenofonte no le gustaba la harina mezclada. Demóstenes despreciaba el mijo. No sólo los agricultores y botánicos hablan de la herrumbre del trigo, también Platón y Aristóteles la usan como metáfora. El «pan de la esclavitud» se menciona en el Agamenón de Esquilo. En su Historia de las plantas, Teofrasto recuerda que un primer período de recolección ocurre hacia el ocaso de las Pléyades.

Los cereales y su recolección se vinculaban a menudo con las estrellas y su resplandor.

En el siglo II de nuestra era, Artemidoro de Daldis en Lidia, también llamado de Éfeso, visitó varias provincias asiáticas y africanas, griegas y romanas. Anotó e interpretó los sueños de sus contemporáneos en un libro titulado Oneirokritiká [La interpretación de los sueños]. Distinguía entre fantasía (enupnion) como expresión del deseo y el sueño verdadero (oneiros), que «anuncia el suceso de forma imprecisa». Dedicó al pan una atención particular. Soñar que comemos el pan corriente de cada día es, según Artemidoro, una «buena señal». Sin embargo, si un pobre sueña un pan de ricos, puede significar «enfermedad». El pan de cebada en el sueño es el mejor porque es «el primer alimento dado por los dioses a los hombres». Soñar con graneros y depósitos de trigo puede ser bueno y malo, es malo «si vemos el edificio en estado ruinoso».

La mies, la siega y los graneros y, en particular, el pan en sí han entrado en los sueños alegres y tristes, límpidos y turbios. ¡Vosotros que soñáis, no os olvidéis de Artemidoro!

La historia romana sobre el pan parece más simple que la griega, pero tampoco está privada de pintoresquismo. El pan en Roma empezó a cocerse mucho más tarde que en Atenas. El culto a Ceres es bastante más reciente que el de Deméter. La diosa griega le regaló a la romana las espigas alrededor de la frente, pero no le cedió la grulla. Las ceremonias en el Lacio tenían menos de

«misterio» que las de Eleusis, pero a veces eran más alegres.

Los romanos comieron durante mucho tiempo gachas, llamadas puls. Plinio el Viejo escribe: «Pulte non pane vivesse longo tempore Romanos». Era una suerte de papilla, si lo hemos comprendido bien, de harina de espelta o de habas. La palabra far designaba en el latín más antiguo todas las clases de cereales. Probablemente es afín a términos como har en Egipto o bar en Palestina; es sabido que los nombres viajan junto con el pan: unas veces lo siguen, otras lo preceden. De la misma raíz surgirá el nombre común para harina: farina. Los romanos hirvieron o tostaron el grano, y con él se alimentaron durante mucho tiempo. Los etruscos tenían más experiencia en la panadería que sus conquistadores. Probablemente habían emigrado en tiempos prehistóricos desde Asia Menor y, entretanto, habían tenido la oportunidad de aprender cómo hacían pan los pueblos de aquellas regiones.

Todos han aprendido de otros. No siempre sabemos quién ha sido «el otro» y por qué.

La historia de Roma se entrelaza a menudo con la historia del pan. El recuerdo de las hambrunas, las carestías y enfermedades ha acompañado cual fantasma la memoria de la capital del imperio. Los hermanos Graco—Tiberio y después Cayo—trataron de introducir reformas en la sociedad romana, disminuir las diferencias entre ricos y pobres. Se sirvieron de las leyes pugnando por eliminar los latifundios o las rentas desmesuradas. Era difícil llevar a la práctica este proyecto. El pan era importante para ello, si no decisivo. Los latifundistas eran capaces de destruir la cosecha de aquellos que no les cedían sus campos. «Por la noche, bueyes flacos y famélicos jumentos de cuellos cansados se meterán entre las verdes espigas […] y no volverán a casa sino con todo el sembrado en sus voraces vientres», escribía el incorruptible Juvenal. El trigo se traía de Sicilia y de Túnez; casi una tercera parte se importaba de Egipto, en barcos que navegaban entre la Cirenaica y Ostia.

Roma todavía no era Roma, pero no tardaría en convertirse en el imperio del que sus ciudadanos libres se enorgullecerían y al que temería el mundo.

Había pasado mucho tiempo antes de que las gachas se

transformaran en tortas o bollos, para acabar siendo pan. Los soldados romanos, según la leyenda, arrojaron panecillos duros a los galos que sitiaban el Capitolio, queriendo mostrarles que tenían bastante comida como para resistir largamente el asedio. La biografía de Plauto está ligada a la piedra de molino. Después de que hubiera disipado sus bienes en su pasión por el teatro y fuera de él, tuvo que dar vueltas, como un esclavo, a la rueda de molino para sobrevivir. Este trabajo lo indujo a escribir tres comedias, de las que una lleva el título de Addictus. En la época de Plauto, el del molinero era considerado en la Ciudad Eterna como uno de los oficios más pesados. La Urbe conocerá la diversidad del pan sólo cuando las legiones romanas ocupen Macedonia, en el siglo II antes de nuestra era. Los quirites se asombraron ante la riqueza y variedad de este producto en la provincia helénica que habían sometido. Probablemente no existían en ella las setenta y dos clases de pan sobre las que escribió Crisipo de Tiana, pero había más diversidad que en cualquier otro lugar.

Roma a veces se retrasaba o demoraba, pero no tardaba en recuperarse y acababa por avanzar.

En la campaña de Macedonia capturaron a numerosos panaderos griegos. Trasladaron a muchos a la capital romana, donde los emplearon por las buenas o por las malas. Había tantos que durante cierto tiempo la palabra graecus significó lo mismo que pistor, 'panadero'. De la Hélade se tomaron varias clases de pan. Otras nuevas surgían cada día en la ciudad. El número de tahonas era cada vez mayor. Las diferencias no influían sólo en la calidad, sino también en los nombres.

A los ciudadanos con un permiso especial (tessera) se les repartía como subsidio un pan modesto, que se denominaba panis civilis. En el palacio del emperador se comía panis palatius. A los soldados se les daba el panis castrensis, a los navegantes el nauticus, a los plebeyos el plebeius, a los campesinos el rusticus, a los esclavos el sordidus. Un pan muy apreciado era el panis siligineus, amasado con las mejores clases de harina de trigo, llamada siligo. Plinio describe el «pan tierno y blanco como la nieve, hecho con el mejor trigo» (panis tener et niveus mollique siligine factus). Horacio alaba el pan que probó en la mesa de Mecenas, exquisita y espléndida. Las

matronas cuidaban la belleza de la cara frotándose con la miga del pan humedecida: esa parte se llamaba madidus. No sabemos cómo eran los panis Picentinus y panis Alexandrinus que menciona Apicio en sus recetas culinarias. Nunca lo sabremos porque el famoso gastrónomo se entregó tanto a su pasión que ésta acabó matándolo. Los panes de Pompeya se salvaron en parte de la lava y la ceniza. Se ven en los frescos, no lejos de una piedra de molino y de un horno que la tragedia respetó. En las escaleras del Coliseo se repartía gratis el panis gradilis.

Ésta es probablemente la razón que indujo a Juvenal a introducir en la Sátira X la expresión que perdurará a lo largo de los siglos y citará una generación tras otra: panem et circenses.

Las comparaciones y metáforas que encontramos en los poetas romanos suelen estar más cerca de la tierra de la que brota el trigo que de los barcos que lo transportan. En la Eneida la navegación se compara con la labor de arar: maris aequor arandum. En las Geórgicas, Virgilio se dedica a la reja y al arado, ignorando el remo o la vela: «Digamos ahora qué instrumentos necesitan los robustos labradores, sin los cuales ni sembrarse podrían ni crecer las mieses. Primeramente, la reja y el arado, de recio roble […]. Mucho también favorece a los campos el que rompe con rastros los estériles terrenos y arrastra sobre ellos zarzos de mimbres; a éste mira propicia la rubia Ceres desde el alto Olimpo […]. ¡Oh, demasiado felices los labradores si conocieran los bienes de que gozan!».

La política de Estado en materia de cereales en el Imperio romano recibía el nombre de Annona, de annus, ‘año’. La ejecutaban los ediles. La determinaban los legisladores. La orientaban los emperadores. La soportaban los esclavos. En primavera, la capital celebraba la festividad de la Cerealia. En las afueras surgían sin cesar nuevos molinos. Los cedazos se hacían de mimbre fino y a veces de pergamino importado de Egipto. Los agricultores practicaban el barbecho y la rotación de cultivos para conservar la fertilidad del campo. Aumentaba el número de tahonas; en la época dorada del imperio había más de trescientas. Marcial se lamentaba de que «no lo dejaban descansar por la noche». La diosa del horno del pan se llamaba Fornax y en su honor se celebraban las Fornacalia.

Los panaderos estaban asociados: corpus pistorum, collegium silaginariorum. Las autoridades los apoyaban y ayudaban. Trajano promulgó un decreto por el que el extranjero que durante tres años seguidos hubiera horneado las medidas de pan suficientes podía obtener todos los derechos del ciudadano romano: ius quiritium. El Código Teodosiano, incluso después de la división del imperio, protegía a los huérfanos menores de edad hijos de panaderos: qui in parvula aetatem relinquitur.

Obras prácticas y llenas de sabiduría ayudaron a la agricultura, entre ellas están los escritos de Marco Porcio Catón (De Agricultura) y de Lucio Columela (De re rustica). Columela trató de explicar por qué «en esta tierra de Saturno en la que los dioses enseñaron a los descendientes de éste a cultivar los campos, aquí mismo tratamos en subasta que se nos traiga trigo de las provincias ultramarinas para no morir de hambre». En la gran puerta de Roma que hoy se llama Porta Maggiore, se alzó un mausoleo para el panadero Marco Virgilio Eurisace, sus ayudantes y su mujer, evidentemente más joven. En el acervo europeo entra también la panadera, limpia, voluptuosa, atractiva. Se cubrirá los hombros y el pecho con una pañoleta blanca.

La falta de pan cuestionaba la capacidad y el prestigio de los gobernantes. El emperador Augusto se ceñía la frente con una corona de espigas, como Deméter o Ceres. Cualquier retraso en la llegada de las gloriosas naves frumentariae que abastecían la capital constituía un golpe dramático para el prestigio del emperador del momento.

En el apogeo del imperio parecía que se habían superado para siempre las penurias del pasado, que nunca más habría años de hambruna como los de épocas anteriores. Por desgracia no fue así. Mientras que por un lado el cristianismo se extendía y fortalecía, el poder del césar se reducía y debilitaba. El Imperio de oriente y el de occidente se separaron y se enfrentaron entre sí. Bizancio se independizó y se reforzó. Ocupó las vías hacia los graneros de las islas y de Asia Menor. La navegación por las costas africanas, hasta los mercados de la Cirenaica y Cartago, rodeadas de feraces campos de trigo, se tornó más peligrosa. Atila, al frente de las hordas hunas, blandía el látigo y propagaba el terror. Los bárbaros que se

alimentaban con gachas y carne ensangrentada destruían murallas de ciudades y tomaban las llanuras de alrededor. La población sucumbía y disminuía. Cuando Alarico asedió Roma, contaba con la mitad de habitantes que en la época de Augusto. La compasión cristiana por los pobres era limitada. Entre los seguidores de san Pablo no había gente acaudalada. Años infecundos llegaron uno tras otro. De nuevo comenzaron a propagarse las epidemias. El imperio, en su ocaso, no tenía fuerzas para asegurar, como antaño, la medida de pan a los ciudadanos. La Annona falló. Roma sucumbía, entre otras cosas, por la carencia de grano.

Se aproximaba la Edad Media con su pan negro de ayuno y penitencia.

Según leyendas y tradiciones ancestrales, había nueve tribus árabes, descendientes de Aram, hijo de Sem, nieto de Noé, y de Ismael, primogénito heredero de Ibrahim (Abraham). Su patria era la Isla Arábiga, Jazirat-l-Arab. Los nómadas de los lugares desérticos se movían hacia el norte, hacia Siria y Palestina, hacia el Sinaí y el mar Rojo. En el sur se quedaron en Yemen, rico productor de grano, que con sus alrededores llevaba el mítico nombre de «Arabia feliz». En las llanuras del Creciente Fértil, los árabes adquirieron nuevos conocimientos sobre agricultura y riego, y sobre la preparación de la comida y la bebida, que hasta entonces habían ignorado. Las primeras caravanas se mencionan en las crónicas asirias unos mil años antes de la islamización. En la batalla de Qarqar, el árabe Gindibu con su ejército y sus camellos corrió en ayuda del rey arameo de Damasco Im-idri, el bíblico Ben-Hadad. Las tribus se trasladaron a varios lugares, hacia Palmira y Alepo, Damasco, Basora y Alejandría. Bajaron al sur, hasta La Meca y Adén. Transportaron semillas de cereales, condimentos, especias, perfumes, incienso, bálsamo, canela, nuez moscada, mirra, casia, aloe, y muchas otras cosas que a la sazón se desconocían en las regiones occidentales. El desierto, la aridez y el hambre impulsaban a los recién llegados a buscar lugares en los que hubiera más agua, campos y pastos. En el camino largo y penoso, los árabes encontraron diversas clases de cereales y pan, los tomaron y adaptaron a su gusto y experiencia.

En las encrucijadas oyeron las voces de los primeros profetas. Se

esperaba al verdadero, al más importante.

«Con él (José) entraron en la cárcel dos esclavos. Uno de ellos dijo: "Me he visto prensando uva". Y el otro dijo: "Yo me he visto llevando sobre la cabeza pan, del que comían los pájaros. ¡Danos a conocer su interpretación! Vemos que eres de los que haces el bien"». Ésta es la única mención del pan en el Corán. Evidentemente no es lo más importante en el Libro. El profeta Mahoma, el mensajero, se alimentaba de dátiles. En su ciudad natal de La Meca, igual que en la «ciudad florida», Yatrib, la futura Medina (Al-Madīna al-Munawwara), crecían los mejores, de la variedad llamada aywa. «El que come por la mañana en ayunas siete dátiles aywa no tiene que temer ese día ni venenos ni maleficios», escribió Amir ben Sa'ad. Ibn Omar citó las palabras de Mahoma: «Entre los árboles existe uno que se asemeja al musulmán, y es la palmera». Su raíz es profunda y firme. A pesar de la sequía, a veces en medio del desierto, logra ofrecer el fruto dulce y nutritivo. En varias regiones adornan al dátil diferentes nombres: temr, rafezuin, nakhila.

También se lo llama «dátil de luz», deglet nur.

En el islam, el pan no se incluye en la liturgia como en el judaísmo o el cristianismo. La familia y la comunidad musulmanas, la Umma, para quienes el pan era lo más necesario, lo han consagrado. El Corán no menciona ni el tamiz ni el arado, pero se habla varias veces del grano: «Hemos hecho bajar del cielo agua bendita, mediante la cual hacemos que crezcan jardines y el grano de la cosecha […]. Hemos hendido la tierra profundamente y hecho crecer en ella grano […]. Alá hace que germine el grano».

Y en la azora, Ya Sin dice: «Tienen un signo en la tierra muerta, que hemos hecho revivir y de la que hemos sacado el grano».

Los hadices a los que se les reconoce un significado canónico han completado el Libro Sagrado. En regiones en las que crecían las mejores palmeras y donde el grano más escaseaba, los transmisores orales de las palabras del profeta tenían razones suficientes para no mentar el nombre del pan en vano. Sahih al-Bujari afirma que a Mahoma le gustaba el pan de cebada y lo recomendaba a los enfermos. La hija del mensajero, Fátima, le ofreció a su padre «un

pedazo de pan de cebada», y él le dijo: «Es la primera comida que como desde hace tres días», esto oyó y anotó Imam Ahmed. Según el hadiz que legó a la posteridad Abu-Dawud, «Para el mensajero Mahoma, el vinagre era el mejor condimento para el pan». Al-Bujari cita a Abu Hazim: «El profeta no vio un tamiz en su casa».

La cuestión estriba en si había tenido ocasión de verlo en una tierra llena de palmeras, rica en dátiles, donde el grano no crecía ni se molía la harina.

El islam acercó a los árabes y trató de unirlos. Creó un servicio religioso y sostuvo las instituciones del Estado. Aparecieron los grandes califas omeyas y abásidas. Las tribus, una junto a otra, partieron hacia nuevos espacios, sometieron Egipto, conquistaron el Mashrek y el Magreb, llegaron a las costas de Sicilia. Cruzaron el estrecho de Gibraltar y le dieron el nombre de su caudillo Tariq (Yebal Tariq). Atravesaron España y llegaron hasta Portugal y el Atlántico. Los logros de las antiguas culturas se hallaron ante los ojos de los nuevos conquistadores. Alejandría—Iskandariya—, que una vez fue la capital del Mediterráneo, conocía el pan egipcio, el griego y el romano, quizá algún otro. En Túnez se conservaron las tradiciones de los fenicios, expertos panaderos, de los hábiles cartagineses que adoraban a la diosa de la fecundidad Tanit, de los mismos romanos que gobernaron la provincia. Los bereberes conocían el pan antes de la llegada de los árabes. Los sicilianos habían aceptado el rito de la eucaristía antes de que el islam alcanzara su isla. Los españoles y portugueses no conocían sólo los ritos cristianos sino también los judíos: tortas y bollos, ácimos y con levadura, matzá y jametz.

Desde siempre se creía que el grano crecía más deprisa de noche que de día. Los sembradores y segadores miraban al cielo estrellado y observaban las fases de la luna. Quizá el símbolo de la luna creciente con la estrella en el centro nació durante las noches de labor en los campos que por el día estaban expuestos a calores insoportables. El profeta no mencionó este símbolo, más antiguo que la fe del islam. En las primeras banderas ondeaba la shahada que en algunos países islámicos, todavía hoy, hace las veces de escudo, escrita en un fondo verde con caligrafía árabe: Lā ‘ilāha ‘illā-llāhu Muhammad rasūlu-llāh (‘No hay más dios que Alá y

Mahoma es su mensajero’).

En las vastas extensiones que los árabes ocuparon antes de los enfrentamientos con mongoles y turcos, existían muchos nombres para el pan. Jubz es el más extendido y, de vez en cuando, se denomina así a cualquier comida. Aish es el más común en Egipto, ya se ha dicho que significa ‘pan’ y ‘vida’. Serid es un término literario que se utilizaba menos. En Marruecos, la palabra tabun designa el órgano genital femenino, mientras que en Túnez tabuna es un panecillo turgente; el parecido entre la forma y el nombre no es casual. Los bereberes llaman agrum a su pan, probablemente por influencia del latín. Regif es el bollo; reqid, la torta; ayin es la masa con la que se hacen tortas y bollos, y el pan en general. El viajero incansable Ibn Batuta oyó cómo los ciudadanos de Isfahán llamaban a su pan con las palabras persas nan y nanna, en particular cuando se dirigían a los niños. El autor de los célebres relatos de viajes apunta que, recorriendo a pie Siria, pasó al lado de huertas, bajo palmeras que a derecha e izquierda protegían del sol al caminante, mientras los mercaderes a su sombra vendían pan y dátiles.

La sombra en esos parajes anuncia alivio, satisfacción, quizá también fortuna.

Las manos incansables de los panaderos árabes, en particular las de las mujeres, han amasado muchos panes: el pan cocido bajo las cenizas, jubz al-malla, conocido desde tiempos antiguos, parecido al que se menciona en el Antiguo Testamento; el pan blanco de flor de harina, jubz al-huvvara; el pan de harina fina, jubz al-semiz, llamado por su abreviatura semiz o semid; el pan de harina sin tamizar, jubz al-juskar, barato como el pan corriente que se hace para el bazar o el zoco que suele denominarse jubz-s-suk. El pan con sésamo «esparcido cual polvo de oro», según las palabras del poeta Ibn Hadad-Husein, era muy apreciado. Se han conservado muchos apellidos cuya raíz es jabbaz, ‘panadero’. Las crónicas mencionan panes de lemna, de ales, de amapola, de bellotas, de habas, de algarrobas, de garbanzos, de higos secos y dátiles molidos, de masa de cualquier semilla: «Todo en el mundo puede gustarle a uno, pero al pan de semillas nadie puede resistirse», escribió el poeta El-Me’muni. En la obra titulada El libro de los avaros [Kitab el-Buhala], Al-Jahiz proclamó el pan como «el rey de todos los

alimentos».

Los nómadas se hallaban con frecuencia en una situación más difícil que la población sedentaria, los campesinos peor que los mercaderes, los beduinos peor también que los habitantes de la ciudad. En el desierto falta leña para alimentar el fuego. Tampoco hay suficiente estiércol de camello, que se consume dejando brasas. La experiencia permite descubrir enterradas en la arena las raíces de una planta insólita llamada halfa, que arde y se convierte en tizón. Los gastrónomos recomiendan que antes de poner la masa en la piedra caliente se ase en ella una pata de cabrito, para que el pan adquiera su sabor. Los beduinos guardan las raciones que quedan de la comida, en particular el pan, en bolsas de cuero que cuelgan de la silla de montar junto con el tabaco, la sal y el té. Sus aromas no se oponen unos a otros, sino que, de una forma inexplicable, se unifican.

La bolsa beduina tiene su propio aroma.

En la costa y sobre todo en el interior del continente africano encontraremos tuaregs aquí y allá, también nómadas. Su idioma está más cercano al bereber que al árabe, pero su fe es la misma: son musulmanes. Sus mujeres de piel oscura, envueltas en paño azul o rojo, dejan que sus maridos se encarguen del pan, de las cabras y de los muflones que de vez en cuando siguen a la caravana. El guía nos tradujo parte de una canción del desierto: «Dame un camello, una silla de montar y una tienda, y yo seré un hombre feliz».

Los conceptos de felicidad son diferentes en el desierto y fuera de él. Y el propio pan no se aprecia de la misma forma.

En las regiones que ocuparon los árabes, las autoridades dictaron leyes y decretos relacionados con el pan y el grano; supervisaron su adquisición, su consumo, su reparto. En el espacio de unos cuantos siglos surgieron importantes obras dedicadas a la alimentación, entre las que destacan El libro de cocina [al-Kitab al-tabih], que escribió Ibn Nasr ibn Sayyār al-Warrāq en el siglo IV de la Hégira; Ética de la mesa [Adab-s-sufra], de la pluma de El-Sindi bin Muhammed, y Discusión acerca del respeto al pan [Risaletun f-ihtirami-l-jubz], que escribió el sabio Abdul Ghani al-Nabulsi unos siglos más tarde.

Poco después de la Hégira, a principios del siglo VIII y durante el siglo IX según el calendario gregoriano, el sufismo empezó a crear y a extender su propio criterio respecto a la vida, la alimentación, el nomadismo. Los sufíes apreciaban más las verduras y las frutas que la carne, y el pan más que las verduras y la fruta. Se vestían modestamente, llevaban mantos de lana por los que recibieron el nombre: suf significa 'lana'. Su visión mística del mundo y del universo trataba de no traicionar las azoras del Corán. Aspiraban a no convertirse en una secta ni en una herejía, y a ser sólo una fe y un impulso religioso. Se consideraban «pobres ante Dios» (fukara ila Allah). Aunque el islam no recomienda el monacato, las turuq parecían monasterios. En ellas siempre había buen pan. Los derviches se agrupaban en órdenes (en persa derviche significa 'loco', es decir, entregado a la fe hasta la locura). Comían y debatían juntos a la mesa de una manera que recuerda hasta cierto punto a los banquetes helénicos, pero se diferencia mucho de ellos. «Los derviches giróvagos aspiraban a alcanzar el éxtasis absoluto con sus movimientos y danza», escribe uno de sus seguidores que desea permanecer anónimo, y no por miedo, sino por modestia.

Mawlana Yalal ad-Din Muhammad Rumi llegó del lejano Afganistán a la ciudad de Konya, que en aquella época, el siglo XIII, era parte del sultanato de Rüm, y hoy día Turquía. Aquí se gestó la tradición sufí de la orden mevleví. Rumi compuso una obra lírica y épica al mismo tiempo, narrativa y poética: el Masnavi. La lectura de sus fragmentos se acompaña con una suerte de flauta llamada ney. Con un título de difícil traducción, Fihi-ma fihi, podemos leer: «Si un hombre en ayunas desde diez días antes y un hombre saciado que ha comido cinco veces diarias miran ambos el pan, para el hombre saciado es una forma y para el hombre hambriento es vida». En un fragmento del Diwan de Shams de Tabriz, retorna al pan: «Copero, obsequia con pan al que pan desea […]. Deja que sueñe en un rincón (zawiya) el amante hambriento de pan […]. Ay, vida de mi vida, ¿acaso hemos venido aquí por pan? […]. En este molino entra la luz de la luna que después regresa a la luna, al lado del lugar donde se ofrece pan».

Rumi eleva el pan hasta la luz, pero no olvida advertir, como Cristo, que no se puede vivir sólo de pan. «Un poco de pan y de frutos secos» no basta para «la discordia y la calumnia». Éstas también son

palabras de Rumi.

En la antigua Córdoba, a orillas del Guadalquivir, existía un arrabal de panaderos, llamado en árabe Rabad al-raqqaqin. Dicen que aquí se hacía el mejor pan de Andalucía. En los aledaños se hallaba «la tienda de los vendedores de albahaca dulce» (Hawanit al Rihan) y, a su lado, «el jardín de las maravillas», Munyat al-Achab. Los cordobeses pasaban por allí para hacerse con pan de verdad. Se lavaban las manos en las fuentes cercanas y se enjuagaban la boca con agua fresca antes de probarlo. Partían el pan pedazo a pedazo, bocado a bocado, no lo cortaban. En Córdoba había una veintena de arrabales a orillas del gran río durante el califato omeya, antes de que fuera destruida en el mes de shawwal, en el año 633 según la Hégira y en 1236 según el calendario cristiano. El arrabal de los panaderos era famoso. Se entraba en él a través de la puerta de Zaragoza, Bab al-Saraqusta. Por allí pasaba «Abulgualid Muhámmad Ibn-Ahmad ibn-Muhámmad ibn-Rushd, un siglo tardaría ese largo nombre en llegar a Averroes», escribió Borges en su insólito libro titulado El Aleph. Nos recuerda que «de algún patio invisible se elevaba el rumor de una fuente; algo en la carne de Averroes, cuyos antepasados procedían de los desiertos árabes, agradecía la constancia del agua». Averroes conocía las panaderías vecinas. También acudía a ellas Moshé ben Maimónides, nacido precisamente en Córdoba, filósofo y médico de origen judío que escribió en árabe sus interpretaciones del Mishné. Las tradiciones árabe y judía, ambas semíticas, se encuentran en el pan.

Córdoba era ejemplar, quizá por eso sucumbió.

La torta fina y transparente sobrevivió a la destrucción y a la expulsión. Se conservó en la otra orilla, en el Tetuán marroquí. Miles de exiliados de origen árabe, llamados «moriscos», se refugiaron allí, y cierto número de sefardíes siguieron el mismo camino. A Tetuán se lo llamó la «odalisca de Andalucía», una belleza «acostada en un lecho de flores», «con el rostro cubierto por el velo blanco del profeta». Alrededor de la casba todavía se encuentran vestigios de una vieja fortaleza de construcción española y estilo mudéjar. Aquí se entra, como en Córdoba, por varias puertas que llevan nombres antiguos: Bab El Mkabar, Bab Essaida, Bab Erramuz, Bab Nuader. Ninguna ciudad, salvo quizá

Fez, ha conservado tantas características andaluzas. En el zoco Gharsa al-Kabira se venden toda clase de panes, bollos, tortas, molletes, hojaldres. Dicen que no los hay mejores en ninguna otra parte.

Probablemente así era el pan en Córdoba antes de que la abandonaran los últimos moriscos y sefardíes.

En el Alto Egipto se han encontrado los tiempos antiguos y los modernos. Después de que una parte de los árabes regresara de las costas y llanuras ibéricas y llegaran a estos parajes, surgieron el «tamiz de seda» (monjol harir), el «tamiz de seda fina» (monjol harir na'em), el tamiz para el «salvado» (monjol selk), la criba (gerbal) para el centeno y el trigo, y un saquito especial de hojas de palmera llamado goffa. En su famoso ensayo titulado El-Muqaddima, traducido como Prolegómenos, Ibn Jaldún resumió, entre otros, el saber acerca de la agricultura. En su Túnez natal, el sabio soportó el gobierno de los hafsíes; en Marruecos conoció a los meriníes, su corte y sus prisiones; en Egipto encontró a mamelucos y fatimíes; en Granada vio a los nazaríes; en El Cairo impartió clases en Al-Azhar; en Damasco conversó con Tamerlán. Probablemente ninguno de sus contemporáneos alcanzó la experiencia que él acumuló. De una manera sencilla y convincente advirtió que el cultivo del cereal y las condiciones de alimentación dependen de los procedimientos e instrumentos que lo acompañan e impulsan. «La utilidad de la agricultura consiste en producir alimentos y granos, ocupándose de remover la tierra para ello, sembrarla y cultivarla, cortar las espigas y separar el grano de la cascarilla […] porque incluso una ración corriente de trigo diaria exige el uso de utensilios y recipientes, la colaboración de tres oficios: el herrero, el carpintero y el alfarero». El filósofo trató de explicar también la relación del profeta con el arado y la forma en la que se habla de ello en los hadices. Ibn Jaldún supone que el Enviado de Alá no despreciaba el arado como herramienta de trabajo, sino como utensilio con ayuda del cual a veces se explotaba a los campesinos pobres.

El autor de El-Muqaddima dejó un escrito insólito en el que compara la levadura con un amuleto: «Un amuleto se parece a la levadura (jamira), que se compone de elementos de tierra, de agua,

de aire y de fuego. Con su esencia y forma, la levadura es capaz de cambiar todo aquello en lo que se halla. Puede compararse al elixir».

Muchos son los caminos del pan, antiguos y nuevos, pasados y presentes. No hay lugar para todos ni en la historia ni en el relato. Los que van de viaje y los que de un viaje regresan rara vez comen el mismo pan.

III

RELIGIONES

El pan está presente en la fe y en la oración. La tradición judeocristiana lo ha introducido en el rito y en la liturgia. Los mitos de Babilonia y Mesopotamia, de Oriente Próximo y Lejano, lo consagran antes que el Talmud y la Biblia, o al mismo tiempo que ellos. Se menciona en el Corán, se destaca en los hadices.

Los caminos del pan y de la fe son a veces idénticos, cercanos, paralelos. No siempre y no en todas partes. Allí donde se separan surgen malentendidos, disputas, enfrentamientos.

Con ocasión de la expulsión de Adán y Eva del Edén, el Todopoderoso dictó la sentencia: «Con el sudor de tu frente comerás el pan, hasta que vuelvas a la tierra, porque de ella fuiste formado. Ciertamente eres polvo y al polvo volverás». El hambre y la miseria expulsaron a los nómadas de Israel a Egipto antes de que amasaran su pan. Se convirtieron en prisioneros del faraón, trabajaban en el campo y en los establos, edificaban fortalezas y ciudades. Levantaron Pitón y Rameses. Tampoco la vida de los egipcios carecía de penurias y tentaciones. Las cosechas se estropeaban a menudo y se perdían. Las destruían el granizo y los relámpagos, las sequías y las inundaciones, las crecidas o los estiajes del Nilo, los vientos que soplaban desde Etiopía y empujaban ante sí enjambres de langostas. En los años de hambruna los foráneos eran los que más hambre pasaban. Sus rostros flacos y demacrados se perciben en los relieves del Imperio Antiguo y los frescos de Jhnumhotep. Sueños nocturnos sombríos no sólo atormentaban a los exiliados pobres, sino también a los ricos locales. Los escribas los apuntaban e intentaban interpretarlos.

Los hechiceros se convertían en consejeros de los gobernantes.

Expulsado de Israel a Egipto y abandonado por su familia, el joven José destacó en el exilio por su talento y sabiduría y llegó a ser intendente del faraón. Vistió ropas de lino, como las de los dignatarios egipcios. En los tiempos de sequía y penuria en Canaán, envió diez asnos y diez asnas cargados de trigo a sus hermanos y a

su padre Jacob.

La torta cocida en piedra caliente, debajo de la ceniza, en aquellos tiempos se llamaba en hebreo ugah.

El enorme número de exiliados israelitas que poblaban la orilla del Nilo preocupaba al faraón. Decidió que se estrangulara a los hijos varones más jóvenes. El niño Moisés se salvó en una cesta de papiro que flotaba en el río. Aprendió a escribir y a leer jeroglíficos. Yahvé lo eligió para salvar a su pueblo y devolverlo a su tierra natal, junto a las laderas del monte Sión. A pesar de la resistencia y la incomprensión con las que se topaba a veces entre sus compatriotas, el profeta anunció la salvación de la esclavitud y preparó el Éxodo. Cuando huían del ejército del faraón, que los perseguía intentando retener a sus valiosos esclavos, los israelitas llevaban en su viático bollos de masa de pan, que por la prisa no habían fermentado.

Así surgió el rito de los «panes ácimos».

En el Antiguo Testamento está escrito: «Y Moisés dijo al pueblo: "Tenéis que recordar este día en el que salisteis de Egipto, de la tierra de esclavitud, porque ha sido la fuerza poderosa del Señor la que os ha sacado de aquí. Por eso no comeréis pan fermentado. Hoy salís de Egipto, en el mes de Abib (mes de las espigas) […]. Durante siete días comerás panes ácimos, pero el séptimo día será de fiesta en honor del Señor […] no se verá pan fermentado, ni levadura, en todo el territorio. Ese día explicarás a tus hijos: 'Hacemos esto para recordar lo que hizo por mí el Señor cuando salí de Egipto'"».

El pan ya tenía en lengua hebrea dos nombres básicos: lejem y pat.

El viaje por el desierto fue largo y fatigoso. Moisés guiaba a la multitud exhausta, precedida durante el día por una columna de nube, por la noche iluminada por una columna de fuego. Llegaron al mar Rojo. Éste se abrió, según el Antiguo Testamento, y dejó a los perseguidos que cruzaran a la otra orilla. Entonces la ola enorme retornó y ahogó a los perseguidores.

En la ribera del lago Amargo, entre El-Qantara y Suez, hay bajíos y pantanos que probablemente se pueden cruzar andando, pero eso no disminuye el significado de la escena bíblica.

El hambre de los esclavos no se podía calmar. Se acababa la paciencia, resurgían los recuerdos. Antaño en Egipto, a pesar de todo, había «ollas de carne y nos hartábamos de pan». Yahvé decidió ayudar a los desesperados. «Por la tarde, en efecto, cayeron tantas codornices que cubrieron el campamento, y por la mañana había en torno a él una capa de rocío. Cuando se evaporó el rocío, observaron sobre la superficie del desierto una cosa menuda, granulada y fina, parecida a la escarcha. Al verlo se dijeron unos a otros: "¿Manhu?", es decir, "¿qué es esto?". Pues no sabían lo que era. Moisés les dijo: "Éste es el pan que os da el Señor como alimento. Esto es lo que el Señor os ordena: que cada uno recoja según lo que precisa para comer, una ración por cabeza, según las personas que viven con él"». Todo lo que cogieron por encima de lo ordenado se llenó de gusanos y se pudrió, así se castigó a los glotones y codiciosos. De la palabra manhu surgió el maná. Hay gente que afirma que un fenómeno similar se puede observar aún hoy en el monte Sinaí. Un tipo de tamarisco rezuma un líquido transparente que se espesa y solidifica durante las frías noches del desierto. Tiene un sabor suave. A los beduinos les gusta comerlo.

Aún hoy día los nómadas en su dialecto lo llaman man.

La escena se desarrolla en el escenario bíblico en paralelo con una serie de sucesos fatales y parábolas: el éxodo de Egipto, la entrada en Canaán, la zarza ardiente, el becerro de oro, los diez mandamientos de Dios, el campamento en el monte Sinaí, el levantamiento del tabernáculo, la proclamación de las festividades, entre ellas también la ya citada fiesta de los «panes ácimos». En el Antiguo y en el Nuevo Testamento, igual que en los dos Talmud, el de Jerusalén y el de Babilonia, se alude al pan y se lo alaba. En la Torá se ordena que, en señal del recuerdo del éxodo de Egipto y de la liberación de la esclavitud, en Pascua (Pésaj) sólo se tome pan ácimo, y que durante estos días festivos cualquier rastro de levadura sea apartado del hogar o destruido. La matzá es el pan ácimo; el jametz, el pan leudado. El challah tiene varios significados: por lo general se trata de una trenza blanca y solemne que se prepara para el sabbat, el séptimo día de la semana. Se relaciona también con la antigua costumbre de regalar una parte a los sacerdotes; un trocito de masa se ponía al fuego y luego se sacaba del horno de pan, llamado desde tiempos remotos, en Egipto y Babilonia, tannur.

Para el pan se seleccionaba uno de los cereales principales: trigo, centeno, avena, cebada o espelta.

En la preparación de la matzá se tenía cuidado de que la harina no tuviera contacto con el agua antes del tiempo establecido, para que la masa no empezase a leudar. Para el pan especial llamado matzá shmurá, la Halajá ordena secar el trigo antes de que se muela o incluso inmediatamente después de la cosecha. Esta costumbre recuerda al mismo tiempo la miseria en la esclavitud y la liberación después de la huida. La Hagadá de Pésaj destaca que «nuestros padres en Egipto comían este pan de miseria». Asimismo, en el Talmud babilónico las indicaciones y los consejos que se refieren al pan son claros e ilustrativos. «Nuestros maestros nos enseñaban: cuatro cosas se han dicho sobre el pan, son las siguientes: No se debe partir el pan antes de que haya sal o el companaje. No se deben pasar vasos llenos por encima del pan, ni poner carne cruda, ni poner cosa alguna sobre el pan. Ni se debe usar el pan como apoyo para colocar una cacerola. No se debe tirar ni tampoco entregarlo en la mano». Entre los consejos se encuentran también advertencias: «El que parte el pan en la mesa, que no lo haga antes de que todos tengan sal y algo para mojarlo […]. Quien no quiera tener dolores de estómago, que moje en invierno y en verano el pan en vino o vinagre […]. En el hogar de Rav Jisda el pan del mejor trigo se daba a los perros, que no lo pedían, y en la casa de Rabba el pan de cebada está destinado a los inquilinos, y tampoco lo había».

Son citas de los libros sagrados hebreos. El Talmud de Babilonia se conservó mejor que el de Jerusalén, que en parte fue destruido. En el Antiguo Testamento, en el Segundo Libro de los Reyes, se menciona al bienhechor que vino de Baalsalisá con «veinte panes de cebada y espigas nuevas en su alforja». Y el profeta Eliseo, en hebreo Elisha, alimentó con ello a cien hambrientos: «Él se lo sirvió, comieron, y sobró». Esta multiplicación del pan antecede a la del Nuevo Testamento y a las historias de la vida o hagiografías de los santos.

La Hagadá recopilaba y extendía los conocimientos sobre el pan, los cuales, a veces, también sirvieron como ejemplo y estímulo a los narradores. Filón de Alejandría, llamado Philo Judaeus, escribió De agricultura, obra en la que se entretejen la tradición judía, el logos

de la filosofía griega y el anuncio cristiano de la «vida contemplativa». Además era afecto a los «terapeutas» que comían tortas de pan ácimo, las regaban con agua cantando en coro y orando en voz alta.

Para las festividades se preparaban panes especiales. Para la Pascua (Pésaj) en el mes de Nisán, a principios de la primavera, se comía matzá con hierba amarga y vino y, según un orden establecido llamado seder, se leían párrafos instructivos de la Hagadá. El Sucot se celebra a principios del otoño, después de la cosecha, en el mes de Tishrei con la festividad de los Tabernáculos, y los creyentes recuerdan el tiempo que el pueblo judío pasó en el desierto y con ocasión de ello se sacan fuera «cuatro tipos» de ramas, tres de mirto, dos de sauce, una de palma y una de cedro. En el mismo mes está el Rosh Hashaná, el anuncio de Año Nuevo, y la plegaria a Yahvé para que inscriba a sus fieles en el «libro de la vida». En la Torá esta ceremonia se denomina Yom Teruah, «fiesta de las trompetas», porque antaño, por orden de Moisés, se tocaba el cuerno de carnero, llamado shofár. El Kipur (Yom ha-kippurim) es el día de la «gran expiación», precedido de un ayuno y seguido de un banquete. La festividad de Janucá se celebra antes del invierno, a finales del mes de Kislev y a principios del mes de Tevet, en memoria de la liberación de Israel del conquistador heleno Antíoco IV, de la dinastía Seléucida. En esta ocasión las menorás iluminan con su luz parpadeante el mundo a su alrededor.

Para cada uno de estos días de conmemoración y esperanza se preparaba el pan correspondiente, que respetaba la tradición y reafirmaba la fe.

Distintas desgracias dificultaron la situación de los judíos en su tierra de origen y fuera de ella: la expulsión de Jerusalén, la destrucción del templo, la dispersión en la diáspora, la aparición del cristianismo y su súbita expansión. Pasarán períodos largos antes de que llegaran a los seguidores de Yahvé, primero por vía oral, luego también por escrito, los mensajes de la Cábala y del Libro del Esplendor (Sefer ha-Zohar). El autor de la parte principal del Zohar, escrita a finales del siglo XIII de nuestra era en el arcaico idioma arameo, tuvo que esconder su verdadero nombre y presentar su obra como un comentario talmúdico de más de mil años de

antigüedad. Se llamaba Moisés de León. Vivió en España y estaba vinculado tanto con los cabalistas como con los gnósticos. Conocía el Talmud y los debates sobre él en la teología hebrea.

Se aventuró en una nueva interpretación del Pentateuco.

Moisés de León escribió una loa al pan, poética, digna de los antiguos salmos: «Al dar el Altísimo la Torá a Israel, le dio a probar el pan sobrenatural del Árbol de la Vida (Malhut) […]. La matzá es realmente el fruto del Árbol de la Vida […]. Gracias a este pan, los hijos de Israel conocieron la Torá y le rindieron homenaje, para poder tomar el camino recto […]. El Zohar dice que la matzá es el pan de la fe […]. Es el pan que inspira la fe […]. Al comerlo, nos llenamos de paz […]. El Rabí Aquiva piensa que lejem ahirrim significa 'el pan que los ángeles comen'. El Zohar lo admite y ve el maná como un don de Dios […]. Salió Rubén en el tiempo de la siega de trigo, encontró en el campo mandrágoras […]. Cuando se celebra el Rosh Hashaná, en vísperas del Año Nuevo, se juzga sólo a aquellos que no han tomado la medicina, y la medicina es la matzá […]. En el jametz hay mala intención […]. No hay pan fuera de la Torá».

A las aguas y sus colores, presentes en el pan ácimo y en el pan leudado, el Zohar dedica unas líneas en las que resuena la Cábala.

El mundo está dividido en cuarenta y cinco colores que representan cuarenta y cinco tipos de luz. Siete de ellas se dividen de nuevo en siete abismos. Cada luz choca con el abismo al que accede, de modo que las piedras empiezan a rodar por su fondo. Luego la misma luz alcanza las piedras, las perfora y hace fluir agua de ellas. Esta agua inunda el abismo […]. Todas las luces se congregan en un punto. Se mezclan la luz, la oscuridad y el agua. De esta mezcla nacen las sombras invisibles y oscuras.

¿Cómo será el pan amasado con semejante agua? ¿De qué color será su corteza? ¿Quién se alimentará con él? Tampoco se pueden descartar preguntas de este tipo cuando se habla del pan.

La expulsión de los judíos de España y de Portugal comenzó apenas dos siglos después de la aparición del Zohar, casi en el momento en que las carabelas de Colón desplegaban sus velas y surcaban el

océano. Una parte de los expulsados se bautizó y se convirtió aparentemente al cristianismo para salvarse. Los denominaron «marranos». En secreto cumplían con sus ritos y procuraban conservar la fe de sus antepasados. Salvaron su pan trabajosamente, tanto la matzá, el jametz, como la jalá; no se olvidaron ni del lejem ni del pat, y tampoco de la antigua torta de pan, antaño llamada ugah.

El pan les conservaba la conciencia de sí mismos y de pertenencia a su pueblo.

Al dispersarse por toda Europa y el Mediterráneo, los judíos trasladaron sus costumbres a los diferentes países adonde los llevó el destino. Contribuyeron a que el pan en ellos fuera mejor y a que se apreciase más. Lo probé en Bosnia, a poca distancia de la sinagoga de Sarajevo, bajo las faldas del monte llamado Trebević. En algunos lugares lleva aún el nombre de pan di Spagna.

También en Salónica, Esmirna y en Constantinopla había un pan parecido en las mesas sefardíes, humildes y modestas.

El cristianismo asumió ciertos tipos de pan hebreo y las costumbres vinculadas a él. Las palabras del Antiguo Testamento se convirtieron en parte de la doctrina cristiana. El Nuevo Testamento las complementará e interpretará de otra manera. Pero al final conservan su sentido original.

A los ritos judíos se les añadió, ante todo y junto con lo demás, la eucaristía: el regalo de gratitud y misericordia, basado en la bendición del pan.

Después de haber sido negada y perseguida, la fe cristiana logró introducir nuevas oraciones y liturgias, otras imágenes y parábolas. No se cuestionaron los «panes de proposición», que antaño se ponían en el templo sobre la gran mesa, pero su significado se modificó: ya no eran presentados como las «doce hogazas en representación de las doce tribus de Israel». Tampoco se eliminó el «fruto de las primicias: veinte panes de cebada», pero se interpretó de manera diferente. La «fracción del pan»—fractio panis en latín, klasis artou en griego—recibió también un nuevo significado. Se conservaron los antiguos modelos de «hospitalidad» y «agasajo».

Aquellos que no gozaron de la misericordia de Dios continuaron comiendo, como antaño en los salmos del Antiguo Testamento, el «pan de lágrimas», «pan de la tristeza», «pan de la ceniza». A los pecadores les tocó el «pan de la mentira». A los ociosos, el «pan de la pereza».

La fractura que la enseñanza de Cristo provocó se manifestó primero en el Nuevo Testamento. En él surgieron nuevas imágenes, ideas, moralejas: la crucifixión y resurrección del hijo de Dios, la concepción inmaculada de su madre María, la Sagrada Familia y su huida ante la matanza de Herodes, los doce apóstoles, los milagros de la «multiplicación» de los panes y los peces y la «conversión» del agua en vino. Los evangelistas apuntaron y trasladaron a las generaciones futuras las palabras de Jesucristo: «Yo soy el pan de vida. El que viene a mí no volverá a tener hambre […]. Éste es el pan del cielo, y ha bajado para que quien lo coma no muera […]. Yo soy el pan vivo bajado del cielo. El que coma de este pan, vivirá siempre […]. Vuestros padres comieron el maná en el desierto y, sin embargo, murieron […]. Os aseguro que no fue Moisés quien os dio el pan del cielo. Es mi padre quien os da el verdadero pan del cielo. El pan de Dios viene del cielo y da la vida al mundo»; san Juan Evangelista memorizó estas palabras y mensajes de Jesucristo y los transmitió al mundo.

Aludiendo al pan de Moisés, que ya no es un regalo del cielo, se refleja la fisura entre el judaísmo y el cristianismo.

San Lucas oyó y anotó: «Después tomó pan, dio gracias, lo partió y se lo dio diciendo: Esto es mi cuerpo, que se entrega por vosotros; haced esto en memoria mía». Lo confirma también el evangelista Mateo: «Tened mucho cuidado con la levadura de los fariseos y saduceos»; y san Marcos a su vez: «Abrid los ojos y tened cuidado con la levadura de los fariseos y con la levadura de Herodes».

Cuenta una leyenda sin confirmar en los cánones que María, madre de Jesús, visitaba a veces la escuela de la profetisa Sibila. Un día cogió un trozo de masa de pan fermentada que la profetisa había desechado, se lo colocó bajo la axila y lo llevó a su madre Hannah, la futura santa Ana. Así surgió bajo el hombro humano el hueco en la axila. Desde entonces la levadura ayuda al pan cristiano a leudar, a aumentar y a ablandarse. La historia circuló durante mucho

tiempo por las diferentes regiones entre Jerusalén y Roma y aún hoy día no se ha olvidado.

Incluso con todo su encanto, nunca se ha reconocido como auténtica.

Es enorme la contribución de san Pablo, que al principio era un feroz adversario de la nueva fe, y luego su más ferviente representante. Ese viajero y predicador incansable, nacido en la ciudad de Tarso en Cilicia, interpretó y completó las enseñanzas cristianas, llevó a cabo la parte de trabajo que no habían terminado los apóstoles ni los primeros concilios habían empezado. Su conversión en el camino a Damasco ofreció un singular ejemplo de fe. También influyó, entre otras cosas, en el culto al pan.

Merece la pena mencionar las circunstancias en las que ocurre este viaje y que acompañan a este acontecimiento decisivo.

Pablo, cuyo verdadero nombre era Saúl o Saulo, iba a Damasco en una caravana para evitar los peligros que en aquella época amenazaban a los viajeros solitarios. No hablaba con nadie, sabiendo que a los vecinos nabateos no les gustaban los israelitas y que era mejor no descubrirles sus orígenes judíos. En el camino por el desierto de Judea hasta el oasis de Jericó, se alimentaba con pan ácimo y cebolla. En el valle del Jordán crecen unos dátiles jugosos, que suponen un buen sustituto del pan. Los probó y se sació con ellos. Hizo una parada en Hippos, en la costa del mar de Galilea. En este lugar se preparaba un pan ácimo de corteza blanda. Se llevó en el zurrón provisiones para los días siguientes.

Fue agotador escalar los altos del Golán. Las cumbres del Merón y del Hermón cautivan la mirada, la atraen hacia las alturas, la elevan. En el valle de Horân, al viajero se le apareció Jesucristo. La luz que irradiaba su rostro cegó a Saúl-Pablo. No obstante, pronto recuperó la vista, cubriéndose, probablemente, los párpados con pan templado como recomendaban los antiguos curanderos. No se sabe con certeza si de paso se había detenido en las ciudades de Canatha y As-Suwayda para proveerse de nuevo de pan. Tenía prisa por llegar al cauce del río Barada, que abastece los oasis cercanos y suministra agua fresca a Damasco. Esta ciudad antigua se encuentra en el cruce de caminos que llevan a Anatolia, Arabia y

Mesopotamia, descienden hacia Jerusalén y por mar van más allá, hasta Delos. En aquellos tiempos estaba expuesta a la influencia helénica y era afecta a las costumbres paganas. Carecía de condiciones favorables para predicar el cristianismo. Pablo tuvo que buscar un trabajo para poder sobrevivir. Empezó a fabricar lonas impregnadas con cera para las jaimas, las ataba y las tensaba. Le salieron tantos callos en las manos y los dedos que, según sus propias palabras, desde entonces sólo podía escribir con letras gruesas. Se aliviaba las palmas de las manos con masa de pan trabajada con el agua del río Barada, que se consideraba que tenía propiedades curativas. Se alimentaba con tortas de la misma masa.

Hay muchas hipótesis sobre este viaje a Damasco, lo único cierto es el viaje en sí.

Después de que se le apareciera Jesús, en las epístolas de san Pablo se hablará cada vez con más frecuencia del pan y su carácter divino. «Y el pan que partimos, ¿no nos hace entrar en comunión con el cuerpo de Cristo? Pues si el pan es uno solo y todos participamos de ese único pan, todos formamos un solo cuerpo […]. Por eso, quien coma el pan o beba el cáliz del Señor indignamente se hace culpable de profanar el cuerpo del Señor».

Descendiente del pueblo judío y renegado de la fe hebrea, el santo cristiano heredó de sus antepasados cierta cautela con la levadura. Al dirigirse a los corintios, les aconsejaba: «Suprimid la levadura vieja y sed masa nueva, como panes pascuales que sois, pues Cristo, que es nuestro cordero pascual, ha sido ya inmolado. Así que celebremos la fiesta, pero no con levadura vieja, que es la de la maldad y perversidad, sino con los panes pascuales de la sinceridad y la verdad».

En las descripciones del viaje a Damasco se menciona pocas veces el pan del que el renegado Saúl-Pablo se alimentaba durante el camino.

Las confrontaciones y los enfrentamientos con el arrianismo, el maniqueísmo, el mitraísmo, los monofisitas y los gnósticos, con la tradición hebrea de imposible erradicación y la arraigada mitología helénica, las herejías y los apócrifos de distinta procedencia, desafiaban al cristianismo y lo exponían a diferentes pruebas. Había

que definir la doctrina fiel—ortodoxa—y dotarla de reconocimiento teológico, rechazando al mismo tiempo las doctrinas contrarias y los escritos no contrastados que circulaban por toda Asia Menor y el litoral mediterráneo oriental. Ésa era la misión de los concilios eclesiásticos y de los padres que se congregaban en ellos después de la muerte de Jesucristo. Uno de los primeros y más significativos se celebró en Antioquía, en la ribera izquierda del río Orontes, al pie de los montes Silpius y Stauris, en la provincia romana expuesta a las influencias judías y helénicas en la que se hallaba una de las más grandes bibliotecas, comparable con las de Alejandría y Pérgamo. A esta ciudad están vinculados los nombres de los santos Pablo, Pedro, Bernabé, Juan Crisóstomo.

En Antioquía se pronunció por primera vez la palabra cristiano.

Allí se reunían los dignatarios religiosos, los representantes e intérpretes del cristianismo en Oriente, para tratar de solucionar muchas de las preguntas aún sin resolver. En ese período, Constantino declararía religión oficial la fe cristiana, capaz no sólo de unificar la Iglesia, sino también de reforzar el imperio que él gobernaba. Los concilios tuvieron lugar asimismo en Nicea, en la orilla oriental del extraño lago Ascanión, en algunas partes verde, en otras azul, una ciudad ubicada en el cruce de caminos importantes entre el interior y el mar, Asia Menor y los puertos mediterráneos. Éfeso se convirtió también en sede de concilio. Se hallaba a poca distancia del mar Egeo, en cuyas aguas esta ciudad conocida por su belleza arquitectónica se reflejaba como en un espejo. En el siglo V después de Cristo, en el IV concilio ecuménico en la provincia de Bitinia, en la ciudad de Calcedonia, se condenó la herejía monofisita. También estaba presente el emperador Marciano.

Su presencia confirió a la condena un carácter oficial.

En varias ocasiones se tomaron decisiones importantes en Constantinopla, que se convertiría en el centro de la cristiandad oriental. En reuniones multitudinarias celebradas en esta magnífica ciudad, parece ser que al principio no hubo disputas respecto al pan. Se entablaban discusiones sobre la liturgia y su estructura, sobre la relación del hijo de Dios con su padre, que se consideraba «consustancial» (homousios), sobre la eucaristía y su significado,

sobre la «epiclesis», la invocación del Espíritu Santo, que con su presencia convierte el pan y el vino en el cuerpo y la sangre de Jesucristo. En aquellos tiempos no era habitual llevar un acta. La tradición oral no fue capaz de salvaguardar muchos de los detalles, que quedarán ocultos para siempre. San Clemente de Alejandría salvó del olvido y anotó las siguientes frases:

El vino es al pan lo que la vida contemplativa y la gnosis son a la vida activa y a la fe […]. Bienaventurados los que alimentan a los hambrientos de justicia, distribuyéndoles pan.

«Los Hechos de los Apóstoles» serán sustituidos gradualmente por las apologías de los mártires. El arameo y su variante siria desplazarían la lengua hebrea del Antiguo Testamento. La traducción de la Biblia al griego—la famosa Septuaginta—se consideró modélica, pero no incluía el Nuevo Testamento. La penetración de la piedad cristiana en un mundo aún bastante ligado a las tradiciones paganas—la griega, la romana, la persa y otras—se percibía cada vez más. El cristianismo se «bizantinizó» antes de «latinizarse». Se servía de imágenes que antaño estaban prohibidas en la tradición hebrea. El pan destacaba, entre otros, por su visibilidad. Su dramaturgia se desarrollaba en el escenario cristiano del Nuevo Testamento, repleto de sucesos, parábolas y alegorías como son la «puerta estrecha», la «oveja perdida», la condena de los «fariseos» y la expulsión de los «mercaderes del templo», la «curación» del enfermo, el sermón del monte de los Olivos, Getsemaní, la «Última Cena», el Gólgota, la crucifixión, la resurrección, y el encuentro con los discípulos en Emaús después de la resurrección. De la doctrina cristiana se extraían símbolos nuevos, y hasta entonces desconocidos, y parábolas, como por ejemplo el cesto y la bandeja, que representan la «multiplicación» de los panes y los peces.

El nombre de la pequeña ciudad de Belén o Betlehem, lugar donde nació Jesús, se explica con las palabras arameas bet (‘casa’) y lehem, lejem (‘pan’), aunque no se excluyen otras interpretaciones. También en el padrenuestro, la oración básica de los cristianos, los lingüistas destacan cierta diferencia entre el Evangelio según Mateo y el de Lucas: según el primero, se trata del «pan de mañana», del pan del día siguiente, mientras que de acuerdo con el segundo, se

trata del «pan de hoy», el pan «de cada día». La palabra aramea mehar ('mañana') fue traducida con el adjetivo griego epioúsios, quizá para subrayar más el significado escatológico, que la Vulgata de san Jerónimo en este caso no eligió.

Las etimologías a menudo ocultan en su interior historias propias.

El monacato se extendía mostrando desde el principio sus dos caras: por un lado la eremítica, próxima al desierto (en griego, eremos), y por otro la cenobial, tendente a la vida en comunidad. En el Antiguo Testamento y en el Nuevo, en el Talmud y en la Biblia, se establecen y describen diferentes tipos de ayuno. En casi todos está presente el pan.

El ayuno incita a la voluntad del espíritu a luchar por el dominio del cuerpo. Nos ayuda a purificarnos, a liberarnos de la impureza, de la codicia, a ganarnos el perdón y la gracia de Dios. En el desierto, en «tierra baldía», así lo denominó el profeta Jeremías, pasó cuarenta días Moisés, y más tarde un período igual el propio Jesucristo. Ellos dieron ejemplo y fomentaron el ascetismo. El «gran ayuno» dura el mismo tiempo, por eso se le dio el nombre de «cuaresma». El calendario cristiano anotaría también otros días de ayuno en los que el pan negro, áspero y acre, hecho de cebada, de centeno, a veces incluso de avena, se comía más que el blanco de trigo. No eran escasos los cristianos primitivos que se mortificaban hasta tal punto que su rostro y su cuerpo, en ocasiones también el espíritu, parecían extenuados, a veces incluso deformados. Así, en la Edad Media, surgió de la palabra chrétien, 'cristiano', el nombre despectivo de cretino (crétin en francés, cretino en italiano).

Los auténticos seguidores de Jesucristo consideraban que el ayuno perdía valor si el asceta se jactaba o hacía ostentación pública de él.

Los ágapes cristianos presentan más diferencias que semejanzas respecto a los simposios griegos. Intentaban salvar la memoria de la «Última Cena» y la eucaristía, así como ayudar a los pobres. «Nuestros ágapes alimentan a los pobres», solía decir Cirilo de Alejandría. Se celebraban por la tarde—post lumina, escribe Tertuliano—. A la mesa se sacaban diferentes tipos de pan, ácimo y leudado, que se partía y se repartía entre los presentes. Además, se servía vino tinto, rojo como la sangre de Cristo, y a veces se ofrecía

también vino blanco. En las catacumbas de Santa Priscila en Roma, la antigua capella greca conserva un fresco en el que se distingue a los participantes en un ágape que tienen delante pan y vino, un pescado y un cordero sacrificial. El rito de la comunión podía celebrarse antes o después de la cena. No era regular. Las fuentes casi no mencionan diálogos o cantos apropiados como los de los simposios helénicos. No obstante, el paganismo se introducía en los ágapes—o mejor dicho regresaba a ellos—. Los privaba, en menor o mayor medida, de su significado ritual. Por la poca moderación en la comida y la bebida, y la lujuria que a veces se desataba en ellos, se apartaban de la fe y de la oración. San Pablo advertía: «No puedo alabar el que vuestras reuniones os perjudiquen en lugar de aprovecharos […]. El caso es que, cuando os reunís en asamblea, ya no es para comer la cena del Señor». Los concilios celebrados a finales del siglo IV en Cartago y Laodicea prohibirán a los cristianos organizar y frecuentar estas reuniones. Como la prohibición, a todas luces, no obtuvo el efecto deseado, los siguientes concilios de Orleans y de Tours insistieron en ella. Había banquetes para los que se hacía pan con forma de cuerpo humano. La Iglesia tampoco lo aceptaba. El ágape se convertía a veces en un rito funerario, que ya era conocido en tiempos anteriores al cristianismo. Se preparaba un «pan de muerto» especial.

Esta costumbre se conservó en algunas regiones durante mucho tiempo y todavía no se ha abandonado del todo.

En el Antiguo Testamento están más presentes el mito y la profecía, en el Nuevo predominan la revelación y el sermón. En las obras de los padres de la Iglesia se unen la teología y la homilía. Estos cambios se reflejan en la relación con el pan. Ya no cae del cielo como el maná. Se prepara con o sin levadura. Se bendice, se fracciona, se reparte.

El cristianismo ha consagrado el pan.

La doctrina eclesiástica intentó disminuir o eliminar las diferencias que se manifestaban en la tradición oral y en la escrita, procurando organizar y armonizar los ritos y exigencias de la fe cristiana. La historia de la Iglesia habla de ocho grandes maestros de la fe o «Doctores de la Iglesia», de los cuales cuatro son santos de rito griego: Atanasio, Basilio, Juan Crisóstomo y Cirilo de Alejandría, y

cuatro son santos de rito latino: Ambrosio, Agustín, Jerónimo y Gregorio Magno. Entre la cincuentena de eminentes «padres de la Iglesia» están en primer lugar Tertuliano y Cipriano, ambos de Cartago; Ireneo de Asia Menor, nacido probablemente en Esmirna; Orígenes de Alejandría; Efrén de Siria; Isidoro de Sevilla. Todos elogiaban en los sermones el pan como cuerpo del Salvador. Según Ireneo, la eucaristía es «contraria al gnosticismo», que es demasiado dado al análisis. Cipriano ve a los fieles en la eucaristía «como granos que componen un solo pan». Según Orígenes, «el pan es la salvación del mundo» (panis pro mundo salute) y por lo tanto hay que respetar a aquel «que lo ofrece diariamente al pueblo». Tertuliano interpretaba más a menudo y con más detalle que los otros padres el significado del pan eucarístico. «Cristo con grandes ansias (con cupiscentia) había deseado comer la pascua, como suya, pues es indigno que Dios desee algo ajeno; habiendo tomado el pan y habiéndolo distribuido a los discípulos, lo hizo su cuerpo, diciendo: Éste es mi cuerpo, es decir, “figura de mi cuerpo”. Pero no hubiera sido figura, si no fuera cuerpo verdadero. Por lo demás, una cosa vana como es un fantasma no podía contener la figura». Este padre de la Iglesia no aceptaba la interpretación, posteriormente modificada, que surgió en el cristianismo, según la cual los doce «panes de proposición» representaban a los doce apóstoles, y no a las doce tribus de Israel.

A Tertuliano se le declaró firme «cual diamante» (adamantios).

Isidoro de Sevilla subraya que el pan «se llamó pan por el hecho de que se sirve con toda clase de comida, o por el hecho de que todo animal lo apetece». El autor de las Etimologías no consigue resistirse a su pasión y costumbre de recalcar e indicar los nombres y sus orígenes. Del panis cibarius dice que es desaborido (nec delicatus) y que con él se alimentaba a los esclavos. Diferencia el pan sin levadura azymus: el acrozymus, poco leudado, y el acroazymus, aún menos leudado. No se olvida ni de otros tipos de pan que en su época ya se conocían en los litorales españoles cristianizados y en las ciudades, sobre todo en Sevilla, por ejemplo el spungia panis (pan esponjoso), subcinericius (cocido debajo de la ceniza), focacius (preparado como una hogaza). Junto a la palabra pan—panis—, el etimólogo añade que «en griego todo se dice pan» (pan enim Graece omne dicitur), a pesar de que las palabras tienen

orígenes diferentes. A san Jerónimo, por su parte, le debemos unas traducciones de los antiguos nombres del pan. Según Juan Crisóstomo, «la eucaristía se ofreció una vez y jamás se ha agotado, y el cuerpo de Dios no está debajo del pan, ni con él, ni en lugar de él, sino que es el mismo pan».

San Agustín celebra el pan en sus Confesiones: «Cristo es el pan que desciende del cielo […]. Cristo, pan eterno y de cada día, da fuerza a los mártires. Cuando explicamos la Sagrada Escritura, nosotros, por decirlo así, partimos el pan. Con estas palabras que acabo de exponer, he partido el pan para vosotros […]. Dios se hizo hombre para que el hombre comiera el pan de los ángeles […]. ¡Oh, Dios!, luz de mi corazón, pan interior de mi alma, virtud fecundante de mi mente y seno amoroso de mi pensamiento». Las comparaciones de las que se sirve el escritor y santo están relacionadas con la semilla, el trigo, los granos, la paja, el cedazo. «Escuchad bien mis palabras: sed trigo limpio. En la era hay demasiada paja, pero al pasarla por el cedazo, queda apartada […]. ¿Qué es más pequeño que el grano de trigo? Y llena, sin embargo, los graneros […]. Cribad por el cedazo los actos humanos, cuestionad mis palabras si no tengo razón».

De fragmentos del pasado y de la historia del pan a veces surgen relatos. San Agustín creó un sermón que al mismo tiempo era relato: «Este pan cuenta vuestra historia. Brotó como el trigo entre los campos. La tierra lo hizo crecer, la lluvia lo alimentó y lo hizo madurar en la espiga. El trabajo del hombre lo llevó a la era, lo trilló, lo aventó, amasó y coció en el horno. Recordad que ésta es también vuestra historia. Vosotros no existíais y fuisteis creados, os llevaron a la era del Señor, os trillaron con el trabajo de los bueyes (así llamaba san Agustín a los predicadores del Evangelio). Mientras esperabais el catecumenato, erais como el trigo conservado en el granero. Luego os pusieron en fila para el bautismo. Os sometieron a la muela del ayuno y los exorcismos. Acudisteis a la pila bautismal. Fuisteis amasados y os convertisteis en una única masa. Os cocieron en el horno del Espíritu Santo, y realmente os habéis convertido en el pan del Señor».

De acuerdo con la antigua tradición hebrea, así como con las advertencias de san Pablo y del propio Cristo, san Agustín subraya

también la posible corrupción de la levadura:

Acaso no sepáis que un poco de levadura puede corromper toda la masa de pan […]. Renunciad a la levadura vieja para ser masa de pan nueva, porque sois ácimos […]. Renunciad a la levadura de los fariseos.

En la misa cristiana, en el altar, en los ritos religiosos y en las disputas teológicas, el pan se torna, siglo tras siglo, cada vez más presente y visible: la comunión, la hostia y la custodia, el tabernáculo o sagrario, el cáliz y la transubstanciación, la transformación eucarística del pan y del vino en el cuerpo y la sangre de Cristo, la consubstanciación, el pan como palabra de Dios, el logos de la fe, el mensaje del catecismo.

Santo Tomás de Aquino dedicará un canto al «pan de los ángeles»:

Ecce panis angelorum!

Factus cibus viatorum.

Vere panis filiorum.

He aquí el Pan de los ángeles, hecho alimento de los caminantes es verdaderamente el Pan de los hijos.

La Iglesia y los propios creyentes nombraron a san Honorio «patrón de los panaderos». A san Miguel lo declararon protector de los «silos y graneros».

Numerosos apócrifos, que la Iglesia ya en los primeros concilios había rechazado o condenado para consolidar la unidad de la fe, hablan del pan. Mencionan la multiplicación, la fracción, el reparto del pan; retoman, complementan o interpretan de diversos modos capítulos del Antiguo y del Nuevo Testamento. Destacan especialmente la Última Cena de Cristo con los discípulos y sus consecuencias, la estancia de Jesús en el desierto donde Satanás lo tienta para que convierta las piedras en pan, las Bodas de Caná, las escenas de la oración en el monte de los Olivos, la crucifixión, la resurrección, la cena en Emaús y de nuevo el pan que se partió en esta ocasión. No todos los textos declarados apócrifos son

falsificaciones. Según la postura oficial de la Iglesia, establecida en los primeros concilios, se consideran inaceptables sobre todo por sus raíces agnósticas. La religión negaba las ideas que no concordaban con su doctrina, el catecismo las desechaba, la fe las desmentía, el dogma las refutaba. Los escritos canónicos se convirtieron en ortodoxos. La heterodoxia se declaró herejía.

Pero en torno al pan y su identificación con el cuerpo de Cristo apenas hubo controversias.

El Evangelio de Judas es uno de los más cuestionados, igual que la propia figura de Judas Iscariote. Un manuscrito de esa obra, traducida al copto, se encontró hace poco en Egipto, donde estuvo enterrado durante siglos en una tumba en las inmediaciones de la localidad de Magaza, cerca del Nilo. Se diferencia de los evangelios canónicos por su acentuada postura gnóstica. De la existencia de esa obra dan testimonio unas condenas antiguas que en relación con ella expresaron Ireneo de Lyon y Clemente de Alejandría, declarándola no sólo herética, sino también cainita. En este evangelio Judas no es un traidor pagado, sino el discípulo más cercano a Cristo, más iniciado que los otros en sus misterios y su verdad. Ya al principio de este texto se menciona insólitamente el rito de la eucaristía: «Un día, él (Cristo) estaba con sus discípulos en Judea […]. Congregados y sentados ofreciendo una oración de acción de gracias sobre el Pan, (él) rió. Los discípulos le dijeron: "Maestro, ¿por qué te ríes de (nuestras) oraciones de acción de gracias (eucaristía)? Hemos hecho lo que es correcto". Él respondió diciendo: "No me río de vosotros, no lo hacéis por voluntad propia, sino porque muchos creen que así se alaba a vuestro Dios"». Cristo se ríe o sonríe tres veces en este apócrifo. Es difícil descifrar en el dialecto copto sahídico, al que se tradujo esta obra probablemente del original griego, quizá incluso del arameo, si se trata realmente de risas o sólo de sonrisas. El Evangelio de Judas no menciona el pan como «cuerpo de Cristo». Sin embargo, destaca, de manera parecida a la de los evangelistas Mateo, Marcos o Lucas, que «la semilla no puede dar fruto si cae al pedregal».

La mayoría de los apócrifos restantes, si hablamos del pan, son menos heréticos o controvertidos. En el Martirio de san Bartolomé, el santo repite el dicho del Antiguo Testamento de que «No sólo de

pan vive el hombre, sino de todo lo que sale de la boca del Señor». Según los Hechos de Pedro, san Pablo, durante su estancia en Roma, rehusó dar la comunión a la bella Rufina por ser adúltera. Un niño medio desnudo trae a san Pedro un pedazo de «pan de centeno» como se solía preparar en la Ciudad Eterna. En los Hechos de Bernabé se menciona una escena en Antioquía, en la que san Pablo está demacrado por la enfermedad y, no obstante, «come pan». San Judas Tadeo, hermano de Santiago el Menor y patrón de las causas difíciles—no hay que confundirlo con Judas Iscariote, Tadeo significa en arameo 'el audaz'—, bautizó en Armenia a la princesa Sandokht: «Bendijo el pan y se lo dio a ella y a su séquito» para que la princesa más adelante «alimentase a los fieles con pan». Según la Historia de José el Carpintero, tampoco reconocida por los padres de la Iglesia, san José, después de regresar de un largo viaje, encontró a María «embarazada de tres meses; eso le disgustó y turbó», por lo que durante un largo tiempo «no comió nada», ni siquiera el pan del consuelo. El Libro de la revelación de Elkasai rechaza el «pan griego» destinado a las mesas de los pudientes, y la Vida de Andrés Apóstol presenta a un Nicolás, futuro santo, que vive únicamente de «pan y agua». El Evangelio de Nicodemo invita a la «celebración de la fiesta del pan ácimo» (Hag ha-mazzot) según el antiguo rito judío. El Libro del Gallo anima a Juan, el apóstol favorito de Cristo, a comer «pan mojado en vino». En Vida de Jesús y su amor por los apóstoles, obra también apócrifa, leemos: «Aquel con el que no he compartido el pan con mis manos no es digno de compartir mi cuerpo».

José de Arimatea se dirigió al Cristo crucificado y agonizante con las palabras: «Aquellos a los que alimentaste con pan deberían ayudarte ahora».

El pan se cita muchas veces en los apócrifos. Pero casi nunca dio motivo para que ninguno de esos escritos tuviera que ser excomulgado. Son otras las causas, diferentes las consecuencias. Los evangelios apócrifos se escribieron en distintos idiomas: en arameo, que era, recordémoslo otra vez, la lengua materna de Jesucristo; aún más a menudo en griego y latín; también en etíope, copto, sirio. Cada uno de estos idiomas estaba marcado por alguna de sus propias tradiciones, que le añadían y le quitaban algo a la doctrina de la Iglesia. Una de las vidas de Jesús está escrita en árabe y es

conocida bajo el nombre de Evangelio árabe de la infancia. Existen diferentes géneros de apócrifos, pero en todos se menciona el pan con respeto: en el Martirio de Santiago, hermano de Juan, igual que en las «pasiones» de Mateo, Simón, Bartolomé; en los Apocalipsis de Pablo, Pedro y Juan, o incluso en el de Tomás, Sidrah, Esdras; en los Oráculos sibilinos, al comienzo y al final; en Las enseñanzas del Apóstol Addai varias veces. En estas obras, las enseñanzas están estrechamente vinculadas con las circunstancias en las que surgieron. Por una parte se extendía una nueva fe, y por otra se mantenía todavía la antigua, la pagana. Algunas biografías se volvieron hagiografías, los sucesos contenidos en ellas se convirtieron en leyendas, los sermones en relatos y los relatos en sermones. Las sedes en Roma y Constantinopla eran más estrictas que las congregaciones y monasterios en las provincias. El Evangelio de Pedro se encontró en la tumba de un simple monje bizantino. El Apocalipsis de Pedro se salvó en su variante etíope. El episcopado era más severo que el monacato. Los escritos apócrifos eran rivales de los patrísticos. Después de ajustar cuentas con ellos, los trabajos de los padres de la Iglesia se convirtieron en parte de la historia y, por lo tanto, se dieron por concluidos.

El padre Orígenes señaló la «soberbia impía de los que quieren corregir».

Durante los primeros siglos después de Cristo hay más apócrifos en Oriente y en Bizancio, mientras que en la Edad Media predominan en las regiones occidentales de Europa. En uno y en otro lado intentan aproximar posiciones tanto en el plano teológico como en el popular, a veces también en el literario. Unos textos están basados en la duda gnóstica, otros tienden a la inspiración esotérica y los terceros—sobre todo en Oriente—son afines a la Cábala. La Reforma cristiana leerá estos escritos con menos rigidez. Pintores y escultores utilizaron motivos apócrifos en frescos, iconos, mosaicos.

Dante, al parecer, conocía bien el apócrifo Apocalipsis de Pablo, donde se describen detalladamente las torturas infernales. Se sirvió de él para escribir la Divina Comedia.

Los apócrifos tienden más a las controversias que al diálogo. En algunos, en los más importantes, la sabiduría y la fe, a pesar de todo, logran encontrarse. En los Hechos de Felipe leemos:

«Estaremos en armonía con nosotros mismos para ser dignos del pan cuyo glorioso misterio hemos oído […]. Este pensamiento ha encontrado morada en nosotros […]. Él nos salva de la insoportable pesadez de la barbarie, nos amansa gradualmente hasta convertirnos en personas completas de cuerpo y alma».

El pan en los apócrifos a veces fomenta la reconciliación, aunque en pocas ocasiones la alcanza.

En la tradición apócrifa se basa también la búsqueda del Santo Grial. Primero se presentó como el cáliz en el que se sirvió el vino durante la Última Cena. José de Arimatea recogió en él la sangre del Hijo de Dios, al que un legionario romano había perforado el costado con una lanza. En pos del Grial y su secreto fueron caballeros y fieles. La Orden de Malta y los Templarios lo buscaron en santuarios y monasterios. Cautivó a poetas y pintores de la Edad Media. Originó en la literatura el «ciclo bretón», proporcionó materia para la novela sobre Perceval. La sangre y el vino se unieron en la leyenda.

El pan estaba colocado en estas ocasiones al lado del crucifijo y el cáliz, con frecuencia en forma de hostia.

Entre las ruinas de Qumrán, antiguo Khirbet-Qumrán, junto al mar Muerto, que en este lugar desciende más de cien metros bajo el nivel del mar Mediterráneo, se encontraron unos rollos escritos en hebreo y arameo. El suceso levantó ampollas, desafió a los teólogos y a los devotos. Al principio la noticia se parecía a la fábula del lobo y el cordero. Una oveja se alejó de su rebaño y, dirigiéndose al desierto, se perdió. Los beduinos fueron en su busca. Uno de ellos, de nombre Lobo (Dhib en árabe), originario de la tribu Ta'a nireh, se introdujo en la cueva más cercana, se arrastró hasta el fondo y, al llegar al final, encontró unas tinajas de barro, en las que antaño se guardaba y transportaba trigo, aceite, vino. En ellas no había rastro de vino, ni de aceite, ni de trigo, sino unas hojas amarillentas de pergamino y papiro, envueltas en tela de lino. El pastor informó del hallazgo a los miembros de su tribu. Siguieron buscando en los alrededores. El esfuerzo mereció la pena. Empezaron a vender los extraños manuscritos en las localidades cercanas, sobre todo en Belén. La voz se corrió hasta muy lejos. Llegaron expertos, se convencieron de que se trataba de un descubrimiento excepcional.

El precio de los rollos subió repentinamente. Se descubrieron once cuevas en las que estaban depositados. Cada una recibió un número según el orden en el que se iban descubriendo: la primera, la más grande, luego la segunda y así sucesivamente hasta la undécima, la última. Uno de los manuscritos está grabado en una hoja de cobre, que la herrumbre no carcomió. Algunos de los fragmentos breves están escritos también en griego. La ciencia confirmó uno de los hallazgos arqueológicos más grandes de la edad moderna.

Los rollos se atribuyeron a los esenios, una orden monacal que residía aislada en estos parajes: «Pueblo insólito y más sorprendente que cualquier otro en todo el mundo, sin mujeres, desechada toda relación sexual, sin dinero, compañero de las palmeras […] por debajo de este pueblo estuvo la ciudad de Engada», escribió Plinio el Viejo. La fe de esta secta se diferenciaba de la ortodoxia hebrea. En el siglo II o en el I antes de Cristo, anunció una doctrina próxima a la de Jesús. Las controversias teológicas sobre la relación de la doctrina esenia con el cristianismo aún no se han terminado.

En los fragmentos de los rollos, a veces rajados, podridos, borrados, recompuestos en conjuntos de menor o mayor tamaño, el pan se menciona en varias ocasiones. Enlaza en cierto modo las tradiciones del Antiguo Testamento con las del Nuevo: «La vista del pan mantiene abiertos los párpados», leemos en un manuscrito. «Cada fanega de trigo sembrada proporcionará una multitud de fanegas». En el rollo titulado Regla de la Comunidad, hallado en la primera y más rica de las once cuevas, en el que el tema principal es el «Maestro de Justicia», nos encontramos con partes de una oración que recuerda al Padrenuestro, anuncios de la eucaristía en un rito muy parecido a la Última Cena de Cristo con los discípulos: «Cuando en la mesa común se ponga la comida y se escancie el vino nuevo, nadie tienda la mano hacia la primicia del pan y del vino antes que el Sacerdote (Mesías de Aarón); pues ha de ser él quien bendiga las primicias del pan y del vino, y él será el primero en tender la mano hacia el pan. Con ello tenderá la mano hacia el pan el Mesías de Israel». ¿El monasterio de Qumrán está tan cerca de los cristianos como lo están Belén y Nazaret? Las respuestas a esta pregunta divergen.

A la comunidad que se reunía alrededor de la mesa con el pan y el

vino se la denominaba con la palabra hebrea yahad, próxima a la koinonia griega, concepto y postura que encontramos en la obra de Filón de Alejandría y Pablo de Tarso. Algunos pasajes en los manuscritos de Qumrán anuncian quizá la Cábala: «Tomé la harina fina tamizada mezclada con aceite, con el incienso como una ofrenda […] sobre todos ellos yo había colocado la sal, y el olor de mi quema se elevó al cielo». Entre los rollos se hallaron salmos, en los que el pan está presente. Se menciona también a Gilgamesh.

Los libros religiosos se convertían en gran parte en literatura.

Por lo general, en los evangelios abundan más los reflejos de la imagen del mundo que la imagen en sí. Personajes como Herodes, tetrarca de Galilea, retratado con colores fulgurantes en los testimonios de Flavio Josefo o, por otra parte, el procurador romano Poncio Pilatos, que, según una inscripción encontrada en Cesarea, realmente fue praefectus de Judea, se convirtieron en el Nuevo Testamento en símbolos, conservando, sin embargo, su verdadera posición. El enfoque histórico duda e investiga, el teológico predica y cree. Jesucristo, cuya existencia está probada en la historia, no puede medirse con la idea de Cristo en la fe cristiana.

A veces resulta igual de difícil unir y separar la historia y la teología, el pan y la eucaristía.

Después de la caída del Imperio romano era cada vez más difícil mantener la primacía religiosa o eclesiástica de Roma, a pesar de la «piedra» de Pedro y el sermón de Pablo en la Ciudad Eterna. Las tendencias herejes y cismáticas se hicieron evidentes en los concilios y, especialmente, en los conflictos de los representantes de la Iglesia, en particular entre los obispos. La historia del cristianismo primitivo recoge disensiones que anuncian no sólo disputas, sino también el cisma. Se enfrentaban, chocaban o se mezclaban costumbres paganas y ritos cristianos, lo profano y lo sagrado, la duda y la fe, la gnosis y el credo. El cisma de Antioquía se detuvo temporalmente en el límite de Asia Menor. Acacio de Cesarea, defensor de una postura contraria a Nicea, no reconoció al Espíritu Santo como parte de la Santísima Trinidad. Otro Acacio, el de Constantinopla, era partidario de la separación de la Iglesia oriental de Roma. Focio (Photius) defendía con firmeza, también en Constantinopla, las posturas contrarias a Roma. San Jerónimo

equiparaba la herejía con el cisma: «Entre herejía y cisma hay esta diferencia, que la herejía pervierte el dogma, mientras que el cisma, por la rebelión contra el obispo, separa de la Iglesia. Sin embargo, no hay cisma que no invente una herejía para justificar su alejamiento de la Iglesia». San Cipriano, en sus Epístolas, trató el agua, la sal y la harina de trigo como ingredientes del pan eucarístico, sin excluir tampoco la levadura.

Durante casi mil años después del nacimiento de Cristo las religiones cristianas no se enfrentaron a causa de diferentes puntos de vista sobre el pan leudado o ácimo. Ofrecían para la comunión uno y otro, según las circunstancias. En las obras de los primeros padres de la Iglesia no aparecen disputas al respecto. Sin embargo, se producirán. Alcanzarán dimensiones insospechadas.

Los grandes pueblos y sus tribus en el continente europeo, como los germanos, los celtas y los eslavos o, al contrario, los pequeños, como los ilirios, tracios, etruscos y otros, consumían en su mayoría cereales tostados o cocidos y comían gachas antes de toparse con la cultura grecorromana y, en particular, con el cristianismo. Los navegantes y conquistadores helenos, fenicios y quién sabe de qué otras procedencias, en tiempos remotos, llevaron los cereales a islas como Sicilia, Cerdeña, Malta o las Baleares. Los nómadas que venían de Asia, entre ellos los hunos, avaros o turcos, no araban el campo, no sembraban trigo. Los jinetes arramblaban con todo lo que encontraban a su alcance. Aceptando el cristianismo, los conversos adoptaron, junto con la fe cristiana, también el pan.

La Iglesia oriental y la occidental querían, cada una por separado, dirigirse a los creyentes de la forma que más les conviniera. Bizancio y Roma se alejaron y enfrentaron. También Rusia, a finales del siglo X, en Kiev, bajo el gobierno del príncipe Vladimiro, adoptó el credo cristiano. Se organizó una ceremonia en el Don. El gran príncipe se casó con la princesa Ana, hija del emperador bizantino Basilio II.

La balanza de poder e influencia se inclinaba en aquel momento a favor de Oriente.

Corrían los primeros años del segundo milenio de la era cristiana, cuando el patriarca de Constantinopla Miguel Cerulario anunció el

cisma entre las Iglesias, la oriental y la occidental. Al hacerlo, condenó a los que utilizaban el pan ácimo en el rito. Los obispos que estaban bajo su jurisdicción acusaron a los cristianos de Occidente de haberse dejado influir por el judaísmo y la herejía apolinaria. El tesorero del Patriarcado pisoteó en el umbral de la iglesia una hostia de pan ácimo. Los dignatarios eclesiásticos en Oriente veían en la levadura un signo del destino humano del Salvador. Denominaron a sus hermanos en Cristo católicos acimitas, y éstos a su vez dieron a los ortodoxos el epíteto procimitas o, guiándose por el latín, fermentarii. El pan leudado como lo utilizaban los bizantinos recibió en Roma el nombre despectivo de panis cavernosus, 'pan poroso' o, tal vez en su significado alegórico, 'pan de cueva'. También en el Código del zar serbio Dušan el Poderoso se encuentra la denominación «procimitas».

El cisma dividió los Balcanes. Junto a las fronteras del catolicismo y la fe ortodoxa apareció también la herejía de los bogomilos, que no hacía distinción entre el pan ácimo y el leudado. Algunas Iglesias orientales, no sólo la armenia, sino también la maronita y la malabaresa, se decidieron por el rito occidental y la hostia sin levadura. Los coptos no las siguieron. En el ocaso de la Edad Media, los concilios de Lyon y de Florencia intentaron atemperar la disputa. El «pan de cada día» en la oración básica de los cristianos podía ser, de un día para otro, ácimo o no ácimo. Acerca del vino, blanco o tinto, no hubo discusión. Dos palabras unidas en una eran las más polémicas: filioque.

Eso era poco y mucho para el milenario enfrentamiento entre los credos y las civilizaciones.

Algunos sacerdotes, en ambos bandos, trataron de evitar y paliar el cisma. Pedro de Antioquía envió una epístola a Cerulario, el patriarca de Constantinopla, en la que subraya que a los creyentes les importa poco la distinción entre el pan ácimo y no ácimo. Después de la proclamación del cisma, confirmada por el anatema mutuo y la excomunión recíproca, Teofilacto de Ohrid, nacido en Euripo en la isla de Eubea, mandó un mensaje contrito a su discípulo Nicolás, diácono de Santa Sofía: «El Señor celebró la Pascua en el momento en que este rito debía celebrarse. La prepararon sus discípulos y el anfitrión que los hospedó. Por lo

tanto se preparó según la costumbre establecida. El Salvador comió el pan que tenía delante, es decir, pan ácimo. Pero nosotros, gracias a la libertad de Cristo, no estamos obligados a tomar pan ácimo ni tampoco a rechazar el leudado. Porque es natural que el pan esté al alcance del mayor número de personas, aunque sea de cebada […]. Y los invitados y el anfitrión de la Última Cena estaban acostumbrados al modesto pan de cebada, el mismo con el que, según el Evangelio, se había alimentado el pueblo hambriento». Este escrito lo encontraron los frailes católicos del monasterio de Bose, en el norte de Italia, que mantiene una larguísima amistad con los cristianos de rito oriental, y ellos me lo entregaron para que pudiera adjuntarlo a este texto. Alrededor del monasterio de San Neum, donde el sabio Teofilacto dejó un rastro imborrable escribiendo entre otras cosas la hagiografía de san Clemente de Ohrid, se cultivaron durante siglos trigo, cebada y centeno.

En esa región la tierra es negra, y las rocas, blancas. El pan blanco de trigo, así como el negro de cebada y el aún más negro de centeno, se preparan y consumen por igual desde tiempos inmemoriales.

La Iglesia armenia estuvo entre las primeras que solicitó que la comunión se diera sólo con pan ácimo. Quedó aislada en Oriente. Los teólogos bizantinos consideraban que la despedida del Hijo de Dios de sus discípulos pudo haber ocurrido también en vísperas de la Pascua, o bien que la antigua costumbre judía no suponía una obligación para los cristianos. La teología ortodoxa resumió en tres partes los puntos que la hacían diferente: «El evangelio dice que Jesús tomó con las manos el pan (árton) y no azimos; el catolicismo mezcla la liturgia cristiana con la costumbre judía; la levadura en el pan se parece al alma en el cuerpo, y el pan leudado simboliza la plenitud humana de Cristo, con la energía vital de su humanidad, de acuerdo con la cristología del concilio de Calcedonia […]. La diferencia entre la gran hostia ceremonial y la pequeña hostia que se da a los feligreses suprime el sentido simbólico de la participación en un único pan, sobre el que san Pablo habla en su Carta a los Corintios».

Al rechazar la hostia ácima, la fe ortodoxa elige para la comunión el pan con levadura. También introduce en el rito la anáfora primero

en Grecia, en Constantinopla, en Atenas, luego en Rusia y Ucrania, en Bulgaria y Macedonia, en Serbia y Montenegro y algunos países más. «Anáfora» viene del griego (‘ofrenda, elevación’), y por su significado se vinculó a la palabra antidorón, que quiere decir ‘contradón’ o el don en lugar de la comunión. Se trata sobre todo de pequeños trozos de pan que el sacerdote reparte en el altar, o que el feligrés puede coger al entrar al templo o al salir de él. Anáfora se llamaba también, según el quinto canon de Nicéforo Homologueta, al «pedazo bendito». Primero se repartían entre los niños pobres, después también entre los adultos. Eran los restos de los panes de proposición o panes bendecidos, donados a la Iglesia y al clero. El concilio de Laodicea prohibió la anáfora, pero, después del cisma, ésta volvió a la Iglesia ortodoxa y perduró en sus ritos. En Rusia, probablemente en Novgorod o quizá en Pskov, apareció la secta herética de los «adoradores del pan». También el koljivo serbio—su nombre proviene del griego moderno kolyba—incluye la bendición del cereal. Por encima del trigo cocido se echa vino y azúcar. Se prepara para el día del santo patrón de la familia, en algunos lugares también para los funerales. Está aceptado y extendido entre el pueblo como una costumbre y tradición.

Después de que el cisma dividiera el mundo cristiano y el Renacimiento expandiera sus horizontes, a finales de la Edad Media se produjeron enfrentamientos también entre las Iglesias occidentales. Los más feroces los provocó Martín Lutero al encabezar el movimiento cristiano protestante. Sacudió a Europa, en particular a la parte central y septentrional, los países germanos y anglosajones. La transformación del pan y el vino en el cuerpo y la sangre de Cristo fue una de las causas de la disputa, pero no la más importante. El reformador entendía la eucaristía con el significado original de la palabra griega, como un acto de agradecimiento y misericordia: un don de Dios que nos ayuda a alcanzar la plenitud y el regocijo de la fe. «Cuando pides tu “pan de cada día”—diría Lutero—, estás pidiendo cuanto sea necesario para tener y disfrutar el pan de cada día y, por otro lado, contra todo aquello que interfiera con ese disfrute». El autor del Gran catecismo considera que, cuando Cristo reparte el pan y dice: «Tomad, éste es mi cuerpo», él diferencia este cuerpo de todos los demás. El protestantismo rechaza la transubstanciación y la sustituye por la consubstanciación. La comparación del pan y el vino con el cuerpo

y la sangre adquiere sobre todo un significado simbólico. Lutero polemiza también con la afirmación de Averroes de que los cristianos comen el cuerpo y beben la sangre de su Dios: «Es mejor comer a nuestro Dios que ser devorados por el diablo». El protestante no se olvida ni de aquellos que alzan en la iglesia o en las procesiones imágenes de los santos o del propio papa: «Ellos elevan a su Dios en el aire, y nuestro Dios nos eleva a nosotros».

Discutiendo simultáneamente con la Iglesia vaticana, con Lutero o con Zwinglio, Calvino veía el rito eucarístico como una «comida espiritual» (manducatio) y rechazaba aún con mayor rotundidad la transubstanciación: «El sacramento no es la causa por la que Cristo se convierte en el pan de la vida. El sacramento nos recuerda que Él realmente es el pan de la vida que nosotros comemos continuamente. A través del olor y el sabor del pan, el sacramento nos ofrece la posibilidad de sentir la fuerza de este pan. Nos convence de que todo lo que Cristo vivió y sufrió lo hizo para resucitarnos […] y esa resurrección es eterna».

Cuando el rey inglés Enrique VIII abolió las órdenes religiosas, las panaderías de los conventos continuaron con su labor y el pan no se hizo ni más secular ni menos sagrado. El anglicanismo era afín a la reforma de Lutero y Calvino. El catolicismo no permitió que lo expulsaran de la isla británica a pesar de los enfrentamientos de los soberanos con el papa. Tomás Moro continuó siendo católico hasta que lo decapitaron, aunque opinaba que en la Iglesia a la que pertenecía se tenía que reformar algo, quizá en primer lugar cierta concepción de la eucaristía y de la transubstanciación. El propio pan corrió el destino que sobrevino a algunos de los conventos y prioratos más conocidos de la isla: Beadlow Priory y Turvey Abbey, Arundel Priory y Lyminge Abbey, Folkestone Priory, Dover College, entre otros, sufrieron el reparto de sus tierras. El pan no pudo tranquilizarlos ni unirlos.

En vez de personificar la unidad del cristianismo, la eucaristía se convirtió en causa de separación. La disputa acerca de la transubstanciación y consubstanciación durará siglos. Siguiendo las ideas que se oponían a Roma y a la supremacía católica—aceptando algunas de las noventa y cinco tesis de Lutero o de las sesenta y siete de Zwinglio, así como los sermones de Calvino y teólogos

afines a él—, la Reforma rechazó, entre otras cosas, la vida monacal y el celibato. Se conservaron, sin embargo, ciertas funciones que se desarrollaban dentro de los muros de los conventos: la biblioteca (con algunos cambios en el catálogo), la botica, la panadería. Durante mucho tiempo se coció el mismo pan de antes. A veces incluso conservó la acidez que lo hacía famoso. En el monasterio cisterciense laicizado de Maulbronn se educaron Keppler y Hölderlin. El poeta se quejaba de la mala alimentación y pedía a la familia que le enviara azúcar y café. No mencionaba el pan.

En Bohemia y Eslovaquia el movimiento husita provocó un terremoto reformista, que de alguna manera cuestionaba la transubstanciación, pero la Iglesia católica logró confirmarse y consolidarse. En los monasterios se mantuvo la cultura religiosa y se conservó la forma tradicional de preparación del pan. En la «Praga dorada» y sus alrededores la fe tendió la mano a la democracia antes y en mayor grado que en cualquier otro país eslavo. Y el pan era una prenda de ello, no sólo religiosa sino también social. La llanura panonia por la que se extiende Hungría es demasiado ancha y fértil para no dar también su contribución al pan. En pocos idiomas hay tantas palabras y dichos que lo mencionan como en húngaro. A la monarquía austrohúngara no le convenían las luchas en las iglesias; por eso negó su apoyo a los protestantes.

Polonia estaba comprimida por vecinos más grandes y más fuertes que ella, protestantes y ortodoxos. Conservó el catolicismo como confirmación de su peculiaridad, a veces convulsivamente. En los famosos monasterios como el de Częstochowa, en Jasna Góra, que alberga el célebre icono de la Virgen Negra, o en el benedictino de Tyniec, en la orilla del Vístula, así como en el conocido lugar de peregrinaje mariano en el monte de Santa Ana, en los Sudetes, se veneraban junto con la fe también las tradiciones del pan. Tal vez en ningún otro lugar eran más puros los panes pytlowy y sitkowy, de harina de trigo o centeno, tamizada varias veces por una criba diminuta.

Los pueblos pequeños sobrellevaban mal los conflictos que les imponían los países y religiones más grandes y poderosos, el cristianismo oriental y el occidental. El mosaico balcánico ofrece ejemplos trágicos de ello. Muchas tribus vivían en este espacio entre

la influencia bizantina y la romana. Se ha dicho casi todo sobre las relaciones entre católicos y ortodoxos, croatas, serbios, montenegrinos, eslovenos, macedonios. La experiencia de los albaneses merece también ser contada. Sus antepasados, ilirios o tal vez en parte tracios, se convirtieron primero al cristianismo, y luego una gran mayoría adoptó el islam. Sin embargo, los credos los dividieron menos que a sus vecinos. Eran y continuaron siendo ante todo albaneses o shqiptarët, como se denominan a sí mismos, y sólo después seguidores del cristianismo de rito occidental u oriental o, en particular, del islam. Al pan lo llaman bukë. Al más negro lo denominan bukë e zezë. Las generaciones pobres y famélicas juraban por él como si fuera una divinidad: pasha bukën, 'te lo juro por mi pan'. Nadie excepto ellos llama al pan con este nombre, ni en los Balcanes ni en ninguna otra parte. No se sabe cómo surgió, si podría ser de origen ilirio o tracio, o cuánto tiene de latín o veneciano. Su raíz viene probablemente de la palabra bocca ('boca, bocado'). Bucca panis, escribió en una ocasión el magistar elegantiae Petronio.

Voltaire escribió con ironía acerca de la «blasfemia extravagante» que supone decir que tres dioses forman un dios y comerse al dios que se adora, digerirlo y convertirlo en heces. Tolstói describió en Resurrección a un sacerdote ortodoxo: «Empezó el servicio religioso. Consistía en que un sacerdote, con una extraña e incómoda vestidura de terciopelo, cortaba y disponía trocitos de pan en un platillo, después los colocaba con una copa de vino, pronunciando al mismo tiempo distintos nombres y oraciones. […] La base del servicio religioso estribaba en creer que los pedacitos de pan cortados y colocados en la copa de vino se convertían—por determinadas manipulaciones y rezos—en cuerpo y sangre de Nuestro Señor Jesucristo. […] Lo que principalmente afirmaba su credulidad en esta fe era el hecho de que llevaba dieciocho años cumpliendo sus preceptos, por lo que cobraba un sueldo para mantener a su familia: a su hijo en el instituto y a su hija en una residencia religiosa».

Aunque creía en Cristo, a Lev Tolstói lo excomulgaron de la Iglesia rusa.

El orden feudal no quiso renunciar a sus privilegios. El poder y la

influencia en la sociedad, la posición y la jerarquía marcaron los nombres y los tipos de pan. La terminología francesa es ejemplar en este sentido: pain de cour, en la corte; pain de pape, en la curia y la diócesis; pain de sacristie o de chapitre, en la sacristía y el capítulo; pain de chevalier, en el hogar del noble; pain d'écuyer, en la mesa del mozo del cuadra; pain de boulanger, más barato y modesto, en la panadería corriente. La secularización y laicización que indujeron los movimientos ilustrados en diversos países de Europa—Lumières, Enlightenment, Aufklärung—fomentaron nuevas maneras de ver el mundo y la propia fe. Aparecieron diferentes concepciones del pan, de la necesidad de él, del derecho a él. La Enciclopedia de Diderot destaca que «la religión no consiste en el ornato de los templos ni en deleite para ojos y oídos […]. Amemos a nuestro prójimo como a nosotros mismos y estemos, en consecuencia, siempre pendientes de favorecerlo o, al menos, con cuidado de no perjudicarlo […]. Tal es precisamente la religión que Dios nos ordena […]. Ponen mucho empeño, por ejemplo, en el adorno de los altares o en la pompa y el boato de las ceremonias […]. Y la mayoría de nada saben, como no sea de esa devoción tosca y engañosa que tan poco tiene que ver con el espíritu del cristianismo, que sólo es inspirador de buenas obras y de caridad fraterna». Estas líneas se encuentran precisamente en el artículo que la Enciclopedia de Diderot dedica al pan.

Algunos representantes de la Ilustración opinaban que el pan puede mejorar la religión, subrayando la modestia que personifica. Otros no aceptaban este discurso. De oración, el pan se convirtió en reivindicación. Desde su posición religiosa se trasladaba al ámbito de la justicia. Y este camino—entre la oración y la reivindicación, fe y justicia—está también lleno de espinas.

No es fácil evitar el «camino de la cruz».

El año 1788, en vísperas de la Revolución francesa, fue uno de los más infecundos y duros. Estuvo marcado por sequías y hambrunas. A los molineros se los acusó de echar arena y serrín a los cereales; a los panaderos, de mezclar paja y salvado en la harina; a unos y a otros, de adulterar y esconder el trigo, y de «especular» con el precio del pan. El pueblo se levantó y se rebeló. La calle y la plaza exigieron «pan de igualdad», pain d'égalité. Los insurrectos

ocuparon la Bastilla. Llevaron a la guillotina al rey que se mostró incapaz de ayudar, y con él a la reina que—según la anécdota que queda anotada en la «historia menor»—se asombraba de que el pueblo, si no tenía pan, no comiera bollos: les brioches.

¡Pan, pan!, éste es tal vez el único eslogan que no decepcionó a aquellos que lo llevaban como estandarte y lo defendían, procurando superar la miseria y alcanzar la justicia. El resto es historia, a veces mejor o más soportable, pero por lo general mala o peor.

IV

SIETE CORTEZAS

En los caminos del grano y del pan han quedado rastros que el pasado no ha logrado entregar a la historia, ni la historia ha conseguido obsequiarlos al futuro. Algunos están descuidados o dispersos, apenas reconocibles y legibles.

«El pan de siete cortezas» se menciona en diversas ocasiones y se ha convertido en un dicho popular. Se ignora quién fue el primero en nombrarlo. Según la leyenda, podrían haber sido los marineros que navegaban mucho tiempo mordisqueando la corteza seca y dura. En la Antigüedad, el número siete a menudo se relacionaba con las «vacas flacas» y los «años de hambruna», pero no sólo con ello. En el Apocalipsis se mencionan «siete estrellas», «siete sellos», «siete trompetas», «siete copas de la ira de Dios». En la tradición persa hay siete comidas principales cuyo nombre empieza con la letra S (haft Sin). El profeta Mahoma habla en el Corán de los «siete caminos», «siete mares», «siete cielos», «siete noches» y «siete espigas verdes».

Los destinos humanos, colectivos e individuales, han dependido del pan de diversa forma y en diferente medida. En esta ocasión se han destacado aquellos que quizá han sufrido más o con más frecuencia: santos, ascetas y monjes, eremitas y peregrinos, marineros y cautivos, pobres, mendigos, gitanos. El pan de siete cortezas era para ellos un reconstituyente del cuerpo y del espíritu.

En este libro hay siete capítulos.

La vida y los tormentos de tres santos que llevan por nombre Juan están vinculados con el pan. Se trata de san Juan Evangelista, san Juan Crisóstomo y san Juan Bautista. El primero era hijo de Zebedeo y hermano de Santiago el Mayor, el más joven de los doce discípulos de Cristo, el que más amaba a Jesús y al que Jesús también «más amaba». En la Última Cena «recostó su cabeza en el pecho de Cristo», el cual encomendó a la Virgen al cuidado de su amado discípulo. Recorrió Judea con Pedro predicando la nueva fe. Caminó por el desierto alimentándose de pan y langostas. Fundó siete iglesias en Asia Menor. Fue perseguido y arrojado a un caldero

de aceite hirviendo. Se salvó milagrosamente gracias al Altísimo. Se considera que, justo en la época de su exilio en la isla de Patmos, escribió el Apocalipsis según el modelo de los profetas del Antiguo Testamento Ezequiel y Daniel.

El segundo san Juan era originario de Antioquía, rodeada de ricos campos de cereales. Se lo llamó Crisóstomo ('Boca de oro') debido a sus inspirados discursos. Fue monje, patriarca, eremita y preso. Es uno de los cuatro grandes padres de la Iglesia de Oriente. El pan y el vino, su conversión en cuerpo y sangre de Cristo, ocupan un lugar particular en sus homilías. Se dedicó a la eucaristía. Hogazas de pan duro fueron a veces su único alimento en el ayuno y en el destierro.

San Juan Bautista precedió a Cristo y por eso lo llaman el Precursor (Prodromos). Quizá estuvo próximo a los esenios del mar Muerto y conoció sus enseñanzas. Bautizó a Jesús en el Jordán. Isabel, su madre, era prima de la Virgen. El santo reprochó al tetrarca Herodes su matrimonio sacrílego con Herodías. Salomé, la hija de Herodías, siguiendo órdenes de su madre, hizo que lo mataran. Lo torturaron y le cortaron la cabeza. San Juan Bautista predicó la renovación del espíritu (metanoia). Vagó por el desierto vestido con piel de camello, alimentándose «a base de langostas y miel silvestre». En el Evangelio de Mateo, que da testimonio de las mortificaciones del santo, quizá no son langostas (en griego akridos), sino algarrobas. La confusión podría deberse a la traducción del arameo, lengua en la que escribió san Mateo. El pan de algarrobas en algunos lugares se denomina «pan de san Juan». Tampoco el Talmud ha menospreciado la importancia de este fruto. La patria del algarrobo es el golfo Pérsico. Numerosas obras de arte han mostrado a san Juan Bautista y su muerte. Vemos su figura en los mosaicos de Rávena, en los pórticos de la catedral de Chartres y en la de Amiens. Leonardo lo pintó una vez de niño en compañía de la Virgen y otra como un joven enigmático. Los poetas han intentado evocar la danza de la hija de la cruel Herodías y la trágica muerte del santo que pereció con hambre de pan.

Entre los santos más conocidos se encuentran dos san Antonio. Al primero se le denomina Antonio Abad, el Eremita o el Grande. Nació en Egipto, cerca del mar Rojo, en Keman, no muy lejos de Beni Suef. San Atanasio escribió su vida y milagros. El segundo es

originario de Lisboa y es llamado de Padua por el lugar donde ha dejado la huella más profunda. Murió no lejos de allí.

San Antonio el Grande vivió y predicó en El-Fayum y en Pispir. Siguiendo el ejemplo de Cristo, se adentró en el desierto. Es el fundador de la orden anacorética. Resistió las tentaciones a las que lo exponía el demonio. Los pintores representaron sus visiones (J. Callot, El Bosco). Los escritores las describieron (G. Flaubert). El espíritu del santo se defendía del cuerpo y el cuerpo de sí mismo. El pan y el agua son su mayor confortación.

Cuando el santo Antonio visitó a Pablo el Ermitaño, un anacoreta de Tebaida, un cuervo, según cuenta la leyenda, les suministraba pan todos los días, al principio sólo a Pablo, y luego a los dos. Este pájaro negro con el pan blanco en el pico aparece en diversos cuadros. Alimentaba a los ermitaños, entre ellos a san Jerónimo mientras escribía sus traducciones en una cueva. San Antonio el Grande vivió ciento cinco años haciendo milagros, curando a los enfermos de peste, lepra y, en particular, de la epilepsia causada por el carbunclo de la cebada en el pan de los pobres. A los ciento cinco años se dirigió al mar Rojo, a Coltzum, donde se conserva parte de un monasterio que lleva su nombre. En vísperas de su muerte sólo se alimentó de pan.

En el monte Coltzum todavía hoy se venera este pan y se considera sagrado.

San Antonio de Padua nació casi mil años después. Vivió muchos menos que su gran tocayo. A los treinta y seis años, las hermanas clarisas le cerraron los ojos en el monasterio de Arcella, cerca de Padua. También él había hecho el juramento de pasar parte de su vida como ermitaño y se había refugiado en un convento austero e inaccesible que se alzaba junto a Monte Paolo, en Emilia. Se han escrito muchos libros sobre sus milagros, las pinturas han intentado evocarlos. Era capaz de hablar con los pájaros. En su mesa siempre había una rebanada de pan duro y un cántaro de agua. Sólo en las fiestas de Pascua bebía una copa de vino.

Un día, un caminante desafió a san Antonio de Padua afirmando que una mula hambrienta antes devoraría la avena que probaría una hostia. Dejaron al animal dos días sin comida, y al final la mula

rechazó la avena y se arrodilló ante el pan consagrado. Después de lo cual, el incrédulo abrazó la fe de Cristo. La Iglesia ha dado a la limosna que se reparte entre los hambrientos el nombre de los dos santos, el de Antonio el Grande o el Eremita y el de Antonio de Padua o el Milagroso. El «pan de San Antonio» alimenta a los pobres, a los débiles y a los desdichados.

Mitigaba el hambre no sólo a los piadosos, sino también a los impíos.

San Francisco nació en Asís. Esta ciudad surgió ya en tiempos de los romanos. En ella también nació el poeta Propercio. En la plaza Mayor antaño se alzaban el templo y la estatua de Minerva. La rodeaban murallas erigidas para proteger a los ciudadanos. El joven Francisco ayudaba a los albañiles y así adquirió algunos conocimientos, que le servirían cuando reconstruyó la iglesia de San Damián. Su padre era un comerciante acaudalado; la madre, originaria de Provenza. En la mesa familiar el hijo comió las mejores variedades de pan que a la sazón se preparaban en Umbría y en el sur de Francia. En la guerra entre Asís y Perugia, lo hicieron prisionero. Durante el año de cautiverio, el joven Francisco sobrevivió a base de pan y agua, mientras los guardianes y compañeros de cárcel se asombraban de la facilidad con la que soportaba la pena. Al abandonar la celda, decidió terminar con el «catolicismo de domingo» y vivir «según el Evangelio». Rompió la relación con su padre, vendió su parte de la propiedad familiar, repartió lo obtenido entre los pobres para que se procuraran pan. El entorno lo consideró raro, algunos incluso inculto. El conflicto de la época entre nominalistas y realistas no le interesaba. Cuando llegó a Roma y pidió al Papa que reconociera la «regla» que había elaborado para su hermandad, algunos consejeros del Santo Padre profirieron las palabras simplex et idiota.

Los vientos truncaron su primer intento de peregrinación a Tierra Santa. El barco en el que navegaba tuvo que regresar, se desvió hacia las costas adriáticas. En el segundo intento, durante las cruzadas logró llegar a Egipto y encontrarse con el sultán Malek-el-Kamel en Damieta. Envuelto en la saya oscura sujeta con un cordón blanco, con la barba y la tonsura, atravesó las filas de los sorprendidos guerreros y llegó hasta al soberano turco. La

hagiografía explica este encuentro como el intento del justo de establecer el diálogo entre diferentes religiones y pueblos. En el bando musulmán no ha quedado nada anotado. Voltaire vio en el sultán del momento a un heredero tolerante de Saladino interpelado por un fanático cristiano. Al futuro santo le espantaban las matanzas y los saqueos de los que fue testigo y que se cometían con la intención de «liberar Jerusalén». Se alimentaba de pan, lo partía y repartía entre sus compañeros de viaje bendiciéndolo.

La obra y el ejemplo de san Francisco traspasaron las fronteras de su patria. Los frailes de abadías francesas, en particular los benedictinos de Vézelay y los cistercienses, que trabajaban la tierra y eran hábiles preparando el pan, fueron de los primeros que lo aceptaron. Junto con las hagiografías que lo alaban existen fiorelli que evocan acontecimientos de su vida. En ellos se menciona con frecuencia el pan. En un lago vecino a Perugia, Francisco pasó toda la cuaresma, los cuarenta días, sin comer otra cosa que medio panecillo, «alejando así el veneno de la vanagloria». Le era particularmente grato el «pan de limosna» «santificado por la alabanza y el amor de Dios». Con los hermanos de su orden pedía caridad por las ciudades y pueblos, a veces descalzos. Se ha conservado el fiorello de los pájaros, a los que el santo predicó y a los que rogaba que «le hablaran de Dios». Después de oír sus trinos encontró a un hombre con una bolsa en la que había un poco de pan. Empezaron a distribuirlo entre los pobres de los suburbios de la ciudad y la bolsa siempre estaba llena. Un milagro similar ocurrió en el monasterio de las clarisas. La fundadora de la orden que tomó su nombre de ella, la futura santa Clara, amiga y quizá amor de juventud del santo, había pedido que el último panecillo que quedaba se dividiera en cincuenta pedacitos, uno para cada hermana. Aunque parecía imposible, todas recibieron tanto pan como quisieron. En ambos casos se repitió la experiencia del profeta Eliseo, que con un poco de pan alimentó a mucha gente.

Después de que lo trasladaran del Monte della Verna a la pequeña ciudad de Porziuncola, cerca de Asís, san Francisco ya agonizante rogó a sus hermanos que prepararan una «última cena». Su contemporáneo Tomás de Celano lo cuenta así: «Mientras los hermanos a su alrededor lloraban amargamente desconsolados, Francisco pidió que le trajeran pan, lo bendijo y lo partió, dándole

un pedazo a cada uno». En estas circunstancias solicitó que se leyera el fragmento del Evangelio según san Juan que empieza con las palabras «Era la víspera de la fiesta de la Pascua», y también el mensaje de Cristo: «Yo soy el pan de vida. El que viene a mí no volverá a tener hambre». Al día siguiente muy temprano—era el otoño de 1226—, una bandada de alondras sobrevoló la cabaña en la que el santo había tomado la comunión antes de exhalar el último suspiro.

Los monjes que han conciliado sus votos y su fe con su vida y sacrificio pueden compararse a los santos. Su camino está marcado por el sufrimiento y la oración. Algunos, antes y después de Cristo, eran eremitas. El ayuno los ayudó a salvarse, el pan a sobrevivir. Según las palabras de san Juan Crisóstomo: «El ayuno y la oración son hermanos y compañeros […]. El ayuno, que nos ha sorprendido en la esclavitud y encadenados, ha deshecho nuestras ataduras, nos ha salvado de la crueldad del poder y nos ha devuelto la libertad». Efrén de Siria dejó a las generaciones futuras un mensaje inspirado: «El ayuno es el origen de las lágrimas […]. El ayuno es el camino hacia el arrepentimiento […]. El ayuno es la paz en los hogares […]. El ayuno es el carro que nos lleva hacia el cielo […]. El ayuno no permite el recuerdo del mal […]. El ayuno engendra profetas […]. El ayuno dona la sabiduría a los legisladores».

Los anacoretas aislados, seguidores de san Antonio, y los cenobitas en comunidad, herederos de san Pacomio, ayunaban cada uno a su modo. En el Alto Egipto, el desierto de Tebaida era su patria. Abandonaron su hogar, su familia, su tierra natal, con Abraham como modelo. Siguieron el ejemplo de profetas de la era precristiana y cristiana y, sobre todo, del propio Cristo. Las reglas de su vida y conducta eran severas y exigentes, pero tenían en cuenta que, a pesar del sufrimiento y del dolor, el eremita conservaba el discernimiento y la voluntad.

Los anacoretas escuchaban el silencio y le respondían con silencio. La Sagrada Escritura era su base y su guía. «Recitaban la Sagrada Escritura y ella les hablaba». La oración y la meditación llenaban sus días y sus noches. Sus máximas, las que no ha dispersado el viento ni enterrado la arena, se denominan «apotegmas» (apophthegmata patrum). Están recopiladas en libros y conservadas

para la posteridad. El pan está constantemente presente en ellas. Así sabemos cuándo el eremita ofrecía a sus visitantes «pan duro con sal y vinagre».

En zonas de Egipto en las que se han conservado monumentos coptos, el pan apenas se diferencia del que se preparaba en la época de los faraones. Su forma se vislumbra en los frescos desvaídos del monasterio de San Macario, rodeado de arena y rocas. Quien pasa cerca de San Bishoi encontrará monjes que todavía viven en esa antigua construcción. «Hacen el pan como se hacía antaño». La masa se seca al sol, hasta que se forma una corteza blanda y lisa; luego lo ponen sobre un fuego suave, lo salan y lo acaban de cocer; en él queda una parte del sol que lo ha calentado y dorado. Así hacen los monjes llamados «siriacos» en Wadi Natrun. En el mismo lugar, en el monasterio de El-Baramous, se puede admirar un enorme fresco en el que Melquisedec da la comunión a Abraham. Los monjes jóvenes llevan pan a las celdas del monasterio de Qusur er-Rubaiyat. En el lugar donde antaño se hallaba Heliópolis están Musturud y Matariyah. Según la leyenda, por allí pasó la Sagrada Familia al huir de la matanza de Herodes. Los peregrinos lo visitaban siempre y todavía hoy lo hacen. Bajo un sicomoro que casi se ha secado del todo, un monje con una barba larga y canosa ofrece una torta que semeja una enorme hostia. Los coptos han conservado con mucha dificultad sus costumbres cristianas y les han permanecido fieles.

El pan los ha ayudado a conservarse a sí mismos.

En las primeras iglesias etíopes, construidas junto a rocas rojas, todavía queda algún monje. Entre ellos está Ezana. Ha tomado el nombre del antiguo rey de Aksum que en el siglo IV se convirtió al cristianismo. Habla con voz queda: «Nuestros hermanos han andado por estos corredores angostos excavados en la roca. Cantaban antiguos cantos, rezaban, comulgaban. La Iglesia etíope se encontraba entre la de Oriente y la de Occidente, independiente de las dos. Ha preservado su independencia. Los peregrinos alzaron la Jerusalén Negra en esta meseta. Aquí el pan se celebra aunque nunca haya bastante. También el aceite, muy apreciado, escasea. Y vino prácticamente no hay en estos parajes».

En la orilla occidental del Mediterráneo, san Benito establecía en su

Regula una medida exacta en la vida monacal para los días laborables y festivos. Conocía las experiencias de sus grandes precursores, en particular la Regula Pachomii, que había traducido san Jerónimo. «Bastará para toda la jornada con una libra larga de pan, haya una sola refección, o también comida y cena […]. Cuando el trabajo sea más duro, el abad, si lo juzga conveniente, podrá añadir algo más, con tal de que, ante todo, se excluya cualquier exceso y nunca se indigeste algún monje, porque nada hay tan opuesto al cristiano como la glotonería, como dice nuestro Señor: "Andad con cuidado para que no se embote el espíritu con los excesos"». Así lo escribió san Benito en su Regula.

Los benedictinos eran hacendosos, por medio del trabajo mantenían el equilibrio del cuerpo y el alma, y alentaron a los fieles a venerar el pan y la comunión.

En algunos monasterios no era posible asegurar una cantidad suficiente de alimento. El pan se preparaba para toda la semana, en algún lugar incluso para todo el mes. Los monjes, propensos a las privaciones, esperaban a que se endureciera del todo o, para no caer en la glotonería, lo comían a pequeños bocados. Era diferente en cada monasterio. En los «meteoros» griegos era distinto que en los conventos españoles, italianos, croatas o eslovenos. Los monasterios occidentales son hoy día más conocidos que los orientales, aunque algunos de éstos son más antiguos.

La tradición del pan en los monasterios griegos y rusos ha vivido más que los propios monasterios. Y lo mismo ha sucedido en los ucranianos, búlgaros y serbios, macedonios y montenegrinos.

En uno de los «tres dedos» de la península Calcídica, en la costa sobre la que se alza el monte Atos, se halla el Monte Santo en el que se venera el pan de manera particular. Aquí, según las palabras de uno de los patriarcas, «se ha sembrado semilla eterna». Dion, Thyssos, Kleones, Olofyxos, Akrothoi, son los nombres de poblados erigidos antes que el primer monasterio. Sus habitantes conocían muchas clases de pan que menciona en su Artopoikon Crisipo de Tiana. En la península se encontraron desde tiempos remotos ascetas, eremitas, anacoretas. Vivían en cuevas, se alimentaban de plantas y bebían agua de lluvia. Pasaron muchos siglos antes de que en la península comenzara la vida monacal y se construyera el

monasterio de la Gran Lavra (Megistis Lavras). En el Monte Santo, que los griegos llaman Agion Oros, hay veinte monasterios. Según un acuerdo, no puede haber más. Los construyeron los gobernantes de los países ortodoxos. Varios siglos antes de nuestra era, los barcos persas del almirante Mardonio se hundieron delante del promontorio del Atos: la tormenta salvó la Hélade. No lejos de allí se halla Estagira, la ciudad natal de Aristóteles, que nunca fue afecta a su famoso hijo. En la vecina Salónica encontraron refugio los sefardíes, muy hábiles a la hora de preparar el pan ácimo según la ley hebraica.

El Monte Santo está en parte pelado, en parte cubierto de matorrales. En primavera amarillea por las flores de la genista. A lo lejos a veces se ve el Olimpo. En los alrededores están las canteras que la construcción de monasterios, celdas e iglesias usó y agotó. Por los senderos estrechos y sinuosos crecen cipreses, castaños, robles y olmos, olivos y acebuches, unos al lado de otros.

El paseante se pregunta qué árbol de todos ellos es el más adecuado para los hornos de pan que se alzan junto a los monasterios.

No hay muchos atracaderos en la costa del monte Atos. Los vientos soplan en otoño y en invierno, sobre todo en la ladera nororiental. Las gaviotas sobrevuelan las vertientes escarpadas en bandadas; diríase que tanto a ellas como a los monjes les gusta estar juntos. El mar alrededor es límpido y transparente. De los bajíos surgen las rocas erosionadas por las olas. Procedentes del interior, desembocan en él riachuelos y torrentes. La mayoría se secan en verano.

Las mujeres tienen prohibido el acceso al Monte Santo.

El monasterio de Pantaleimon se alza sobre el mar. Sus cúpulas verdes y sus cruces doradas resplandecen al sol y bajo el claro de luna. Antaño había allí más de dos mil monjes rusos, ahora apenas quedan un centenar. Cuidan de los objetos antiguos y rezan en coro o cada uno por separado. Por un caminito estrecho se llega hasta la panadería, donde hay un horno enorme revestido por fuera de piedra blanca y por dentro de ladrillo. Lo cierra una puerta de hierro de dos metros de ancho y, quizá, de diez de largo. Se pueden ver hornos similares en los monasterios griegos y en el monasterio serbio de Hilandar. Se alimentan con leña, con frecuencia de roble y

a veces de acebuche. La madera se deja secando mucho tiempo para que produzca más brasa que llama. En el fuego suele ponerse una ramita de genista para que el pan se impregne de su aroma.

Es posible que detrás de ello se oculte algún rito antiguo y olvidado.

Las clases de pan que se preparan con más frecuencia son tres: de trigo blanco, con corteza blanda para que los venerables hegúmenos ancianos puedan masticarlo con las encías desdentadas; de centeno negro, destinado a los monjes jóvenes, bastante duro, y una «hogaza de larga duración», hecha de diversos tipos de harina, para los anacoretas que no viven bajo el techo del monasterio. La «anáfora» espera a los fieles en el atrio de la iglesia o en el umbral. El pan cotidiano dura siete días, a veces incluso más, hasta que empieza a enmohecerse. De sus restos, según su costumbre, los rusos también aquí hacen el kvas, una bebida fermentada que apaga la sed. Tampoco se desecha el moho; los sacerdotes ancianos saben que es medicinal y que antaño se ponía en las heridas. Algunos arroyos se consideran «más saludables» que otros. El agua para la masa no se toma de cualquier pozo. Igualmente se tienen en cuenta los vientos: «Si el aire corre, el pan es más claro», dicen los hegúmenos. Cuando hay mucha humedad, la masa cede y se desinfla. Aquí sólo hornean panes con levadura, bajo ningún concepto se hace pan ácimo. Todos se atienen a esta regla: serbios, macedonios, rumanos, georgianos, búlgaros y ucranianos, y sobre todo los rusos.

La fe los acerca, el pan los une.

En los monasterios griegos del monte Atos abundan los panes diferentes más que en otras partes. Es probable que en Karakalu, en la vertiente nororiental de la península Calcídica, en Filozeu, en Zografu y en Pantokrátoros, estén más cerca de los antiguos modelos helénicos. Aquí llegaron también monjes de los desiertos coptos y etíopes, del Sinaí, de los templos armenios en las faldas del Ararat. Conocían las costumbres cristianas más antiguas y las transmitieron. En las «celdas» no se come pan que se haya cocido el mismo día. Se prepara para el día siguiente. El protoierei Porfirios menciona como modelo al eremita Zenón de Kiev, que en la Pecherska Lavra de Kiev (monasterio de las Cuevas) pidió que lo emparedaran en una celda angosta con una portezuela a través de la cual sólo podía pasar un poco de pan y agua. En el monte Atos

todavía hay monjes que viven al borde de barrancos, bajo tejadillos de mimbre, en lanchas de piedra, llamadas «desierto», siguiendo, según dice un diácono, el ejemplo de Cristo y de san Juan en el desierto. Es difícil llegar hasta ellos en invierno, con viento, hielo y nieve. Una vez al mes, un hermano joven y fuerte se abre paso hasta ascetas y hesicastas, llevando una cesta con pan duro de larga vida que si se moja se ablanda pero sigue siendo áspero.

Un viajero escribió que el «pan del monte Atos tiene el sabor del humus».

Los nombres de los hegúmenos del Atos se han conservado en los anales: Anastasio de Atos, fundador de la Gran Lavra; José el Hesicasta, defensor de la «paz interior»; Nicomedes el Haclorita, al que se llamaba santo antes de que lo proclamaran oficialmente. Junto con ellos se menciona también a Efrén de Catunakia, Bartolomé y Tihon, ambos de Kapsala. «No se vive sólo de pan, sino también de oración», se lee en sus tumbas. Entre los apotegmas que redactó el geronte Paisos, conservados en los archivos del monte Atos, se halla la siguiente anotación:

«Después del ayuno, el pan es dulce».

Al pie del Sinaí, circundado por el desierto que se extiende hasta el mar Rojo, está el monasterio de Santa Catalina, santa víctima de las persecuciones de Diocleciano. Los muros albergan la capilla de la Zarza Ardiente, y a su lado se alza una mezquita construida en la época fatimí, que frecuentan los beduinos de la tribu de los yebelíe (montañeses). Han quedado pocos monjes en estos lugares. A cada paso se siente la soledad. En el tesoro del monasterio se conserva el Codex Sinaiticus con un ejemplar de la traducción griega del Antiguo Testamento, llamada Septuaginta. Es un verdadero milagro que los conquistadores que campaban a sus anchas por allí respetaran este santuario. Reyes europeos, sultanes turcos, zares rusos, entre ellos Iván el Terrible, le hicieron donaciones. Los beduinos todavía hoy ayudan a los monjes a preparar pan, leudado o ácimo, según indicaciones conocidas ya en tiempos bíblicos. Todos los que prueban el pan del Sinaí lo recuerdan. No tiene parangón ni en Jerusalén ni en Estambul.

Lleva el sello del monasterio de Santa Catalina Mártir.

Las peregrinaciones son tan antiguas como la misma religión, incluso en algunos lugares más antiguas. Los primeros peregrinos pertenecían a pueblos que desaparecieron con sus ritos. Los egipcios peregrinaban antaño a Tebas, Lúxor, construida sobre las ruinas de Tebas, Karnak, Abidós. Los judíos buscaron en Hebrón las tumbas de sus patriarcas, recorrieron las ruinas del templo de Jerusalén, visitaron Gilgal (Galgala), Bersheba, Bethel. Exploraron las tumbas de Nahum y Ezra en el actual Irak o de Ester en Irán, mientras fue posible. La peregrinación al Sinaí en Judea o en Samaria se llama sucot.

Para este viaje se preparaba un pan especial justo antes de partir.

Los antiguos griegos iban al oráculo de Delfos y a los campos eleusinos, a lugares marcados por los mitos acerca de Zeus, Poseidón o Deméter, Dioniso, Hermes, Afrodita y otras divinidades. Los tres lugares de peregrinación más importantes del cristianismo son Jerusalén, Roma y Santiago de Compostela. Los musulmanes del mundo entero peregrinan hoy como ayer a La Meca y a Medina.

Durante siglos a los santuarios se ha llegado a través de tierra firme, por mar, cruzando el desierto. El pan era en ese viaje el alimento más importante, el viático.

En la Edad Media, los peregrinos cristianos, en particular los católicos, emprendían viajes largos y fatigosos llamados itinera peregrinationes, después de haber hecho preparativos espirituales y recibido la bendición de la Iglesia. En vísperas de la partida se despedían e imploraban el perdón de todos. Su equipaje era modesto: una capa con mangas, un sombrero de ala ancha, sandalias que se adherían a la planta del pie, un bordón en el que se apoyaban al andar. Del hombro les colgaban las alforjas en las que, entre otras cosas, llevaban una calabaza seca llena de agua y un pedazo de pan, lo suficiente para cubrir la distancia entre una etapa y otra. Algunos sujetaban en la mano una vela encendida u otro objeto pesado, con frecuencia una piedra que les servía para hacer penitencia.

Estos últimos necesitaban más pan que el resto para poder aguantar el esfuerzo.

Los peregrinos se distinguían por su actitud y conducta. Los inspiraban la fe y la renuncia. Los ayudaban la caridad y la compasión. Los amenazaban el cansancio y la enfermedad. Los acogían iglesias y monasterios. San Efrén de Siria levantó el primer hospital para peregrinos en el camino de Jerusalén, en el siglo IV después de Cristo. La Orden de San Juan de Jerusalén, llamada Orden de Malta, les brindaba ayuda y protección, y también lo hacían la Orden de los Templarios, los cistercienses, los benedictinos, los franciscanos y otros. Los peregrinos acaudalados antaño compraban indulgencias papales que les servían como salvoconductos con los que, entre otras cosas, se procuraban pan con mayor facilidad.

En los caminos que llevaban hasta Santiago de Compostela se utilizó el Codex Calixtinus, al que se añadió un quinto capítulo titulado «Guía». Gracias a las indicaciones y advertencias, los peregrinos sabían lo que les esperaba en la siguiente etapa y dónde encontrarían pan, un techo, una cama. Se detenían en el monasterio de San Isidoro en la ciudad de León, por la que pasa el río Bernesga, de agua potable y saludable. Aquí comulgaban y se reabastecían. Una de las últimas etapas era Arzúa, rodeada de «prados floridos y límpidos manantiales», en la que al lado de la gran puerta de la ciudad se ofrecía el mejor pan de Galicia. En la iglesia de la Magdalena, fundada por frailes agustinos, se brindaba socorro. En el siglo XVII el papa Pablo V anuló la bendición del bastón y de las alforjas. El pan, sin embargo, era y será por siempre bendito.

El panis peregrinus restituía las fuerzas y animaba a los peregrinos extenuados ya cerca de Santiago de Compostela.

El camino a Jerusalén en los barcos venecianos era más difícil y caro. La galleta era dura y reseca; el acompañamiento, pobre e insípido. Los piratas abordaban las galeras, asaltaban a la tripulación, robaban a los viajeros. El paso a través de los desfiladeros balcánicos era aún peor. Los bandoleros no eran mejores que los piratas, los uscoques se les unían. Después de que el Imperio otomano se extendiera hasta Palestina, los riesgos aumentaron y las peregrinaciones empezaron a ser cada vez más raras.

En los caravasares y posadas podía encontrarse buen pan, pero el

entorno no era propicio para los fieles de otra religión.

El camino de Roma, a pesar de todo, era el más fácil y llevadero. En la mayor parte de los monasterios y su refectorio se podía obtener un pedazo de pan, un plato de sopa, un vaso de vino. En una guía poco conocida de la Edad Media podemos leer un consejo para los peregrinos, traducido del latín: «Hay que ponerse en marcha hacia mediados del mes de agosto (circa medium augustum), cuando el aire es cálido y el camino está seco […] mientras los graneros están aún llenos con la nueva cosecha», cuando hay más pan y es más fácil obtenerlo. La ruta de peregrinaje a Roma, sobre todo la Via Francigena, se hizo famosa y sigue siéndolo.

Ha dejado en la pintura, en la escultura y en la literatura numerosas referencias al pan.

El Corán pide al musulmán que ha alcanzado cierto patrimonio que en el último mes del año de la Hégira acuda en peregrinación a La Meca y Medina y visite la Kaaba. Con ello obtiene el título de Hayyi y la bendición, llamada baraka, y es merecedor del perdón de sus pecados. El que no puede hacer la peregrinación debido a la mala salud o a la edad avanzada tiene derecho a elegir y recompensar a un sustituto que lo haga en su nombre. Pero la peregrinación tampoco estaba libre de tentaciones. No se puede cruzar el desierto sin esfuerzo. Los beduinos a veces atacaban y saqueaban las caravanas. Vigilaban y acechaban cuándo y dónde era el mejor momento para hacerlo. Había que asegurarse protección, sobre todo por la noche. Las tortas cocidas en el camino sobre estiércol de camello no eran del gusto de todos.

El peregrino musulmán debe abastecerse del pan adecuado y vestir un hábito especial de tela blanca llamado ihram.

Yeda es una ciudad conocida como punto de partida del peregrinaje. La atraviesa una larga carretera que une el golfo Pérsico con el mar Rojo. Desde allí se llega a La Meca y a Medina, a la Kaaba, un enorme cubo de mármol negro llamado «la mano de Alá» (jamin Allah). Yibril (Gabriel) se la entregó a Abraham para que con ella fundara un santuario. El creyente debe dar siete vueltas alrededor de esta mano divina, circulando de izquierda a derecha en sentido contrario a las agujas del reloj. El ritual se llama tawaf.

Los peregrinos jóvenes deben recorrer siete veces la distancia entre las colinas de Safa y Marwa; este rito se llama sa'i. Después de la visita al santuario, los peregrinos, con la vestimenta que llevaban antes de la oración, se dirigen al cercano monte Arafat. Se les recomienda que no tomen alimentos pesados, que se limiten a comer panes ligeros y friables como la jubza, la raguifa o la rakika.

Los cronistas árabes crearon un género literario especial llamado rihla que consiste en un relato de viajes en el que no faltan los santuarios, la peregrinación ni el pan. Iben Yubair, nacido en la costa española de Valencia, observó y describió el pintoresco hervidero que se formaba en torno a los lugares de culto. A Al-Harawi lo maravilló la belleza del ritual. Ibn Batuta, uno de los escritores de relatos de viajes con más talento, dio testimonio de escenas sagradas y mundanas en los alrededores de la mezquita de Damasco. Desde el este y desde el norte era más fácil llegar a la Kaaba, viajando por Anatolia y evitando el desierto. El pan turco—ekmek—y la delgada yufka, que con unas gotas de agua se vuelve blanda y sabrosa, alimentaban a los peregrinos durante el viaje.

Un imán de Damasco aconsejaba que buscáramos el pan junto a objetos que marcan el pasado y la historia del islam: allí donde se hallan la espada de David, el bastón en el que se apoyaba Moisés, los cabellos de Mahoma, los restos del brazo de Yahya, el manuscrito original del Corán, los sables de los cuatro primeros califas, el marco de plata de la piedra negra (al-Hayar-ul-Aswad), las llaves de la puerta de la Kaaba. En efecto, junto a estos lugares y objetos puede encontrarse pan auténtico. Para llegar hasta ellos hay que probar con frecuencia el pan de siete cortezas.

A orillas del Báltico y del Atlántico y en el interior, surgieron ciudades en las que el pan es más reciente que en el Mediterráneo, pero no por ello peor. La lista que sigue proviene del calendario publicado hace un centenar de años en Ámsterdam: Hamburgo, Estocolmo, Copenhague, Oslo, Helsinki, Vilna—llamada la «segunda Jerusalén»—, Burdeos, y ya lejos de la costa París, Lyon, Berlín y Bruselas; en Europa central, Viena, Múnich, Fráncfort, Ginebra, Cracovia y Varsovia, la Praga «dorada», Zagreb y Liubliana; y yendo hacia el este, Budapest, Bucarest, Belgrado, Sofía, Skoplje, Tirana. La lista seguramente olvida algún nombre importante, pero de todos

modos es bastante larga. En todas estas ciudades citadas en el calendario hubo épocas de escasez y de abundancia, diversas clases de pan, blanco, negro, mejores, peores, aquí y allá con más de siete cortezas.

El desierto en el sur y el hielo en el norte acotan los límites de los campos de cereales. Los pueblos de Europa, Asia, África, de América del Norte y del Sur, y de otras partes, se transmitieron unos a otros la experiencia y la habilidad agrícola y panadera. La migración de los cereales hizo aumentar el número de habitantes en el viejo continente más que en ningún otro lugar. Los germanos sabían poco de pan antes de enfrentarse a los romanos y encontrarse con el cristianismo. César anotó que no eran muy proclives a la agricultura (agriculturae non studentes). En la Alta Edad Media ellos también conquistaron su diosa de la fertilidad y «madre del cereal», llamada Freya. Se convirtieron en hábiles panaderos. A Rusia llegaron desde el norte, en particular desde Prusia, donde la tierra no es muy fértil, y el pan suele ser negro. En la llanura rusa y ucraniana, ancha pero mal cultivada en épocas turbulentas, los acogieron con alegría.

Los seguidores de la «antigua religión» en Rusia, llamados staroviertsi, y los raskolniki veneraban el pan y lo consideraban prenda de la fe. En el pasado ruso son conocidos los «buscadores de Dios», los bogoiskateli, para los que el pan no sólo era alimento, sino también algo sagrado. Próximos a ellos estaban los bosiaki, los «descalzos», eremitas y redentores que no pertenecían a las comunidades monásticas.

Muchos de ellos vivían de pan y de agua.

Al querer—según las palabras de Pushkin—«abrir una ventana a Europa», Pedro el Grande asumió de los vecinos lo que consideraba mejor. Catalina la Grande era de origen alemán. El encuentro entre pueblos en este espacio podía haber sido más feliz de lo que fue si la historia lo hubiera permitido. Los panaderos alemanes en Occidente, los monjes griegos en Oriente, eran maestros valiosos. En Petrogrado, en el río Neva, en vísperas de dos revoluciones, preparaban quizá el mejor pan de Europa. Eso decían al menos los rusos «blancos» exiliados.

En el exilio comían pan negro, quién sabe con cuántas cortezas.

Los siglos, uno tras otro, han ido introduciendo y estableciendo nuevos lugares de peregrinaje, además de consagrando y confirmando algunos de los antiguos, como Lourdes, Fátima, Benarés, Chartres, Asís, el monte Atos. También merecen una mención santuarios menos conocidos dedicados a la virgen de Częstochowa en Jasna Gora, en Polonia, a la virgen de Bistrica y la de Trsat en Croacia, a san Nicolás de Bari, protector de los viajeros, y muchos otros que están lejos de las costas mediterráneas, como la Pecherska Lavra de Kiev y las desdichadas islas Solovietski, llamadas «Solovki», donde convirtieron el antiguo monasterio en un lugar en el que se practicaron las torturas más atroces. Hay muchos sitios de peregrinación en los caminos hacia el norte, hacia el este y hacia Extremo Oriente, en la India, en el Tibet, en China, Corea, Japón. La lista sería demasiado larga e inadecuada para esta ocasión.

Existen muchos testimonios sobre las hazañas de los navegantes, sobre su audacia y pasión. Hay diarios de a bordo, descripción de aventuras, relatos de accidentes, de naufragios escritos con letras negras. Menos se conoce quizá el descontento de los marineros durante la navegación, la intranquilidad que los acompaña, la alegría de ver tierra de nuevo después de un tiempo en alta mar. ¿Qué pan comían, de qué harina—de trigo, centeno, cebada—? ¿Cuándo y cómo conseguían hacer fuego y hornear una hogaza con la leña que escaseaba, o con el carbón que les faltaba? ¿Qué parásitos, moscas, gusanos y cucarachas, ratas y ratones, amenazaban más las provisiones embarcadas al zarpar, en particular la galleta marinera o bizcocho, que cada día era más duro y reseco, más insípido e indigesto?

Distintos testigos mencionan el pan de los navegantes. Plinio el Viejo lo llamaba panis nauticus. Por desgracia, el séptimo libro de su Naturalis historiae, dedicado a la navegación (De navigatio), se ha perdido. Seguramente contenía numerosos datos referentes al pan. En la Odisea se mencionan «odres bien cosidos» en los que se conservaba pan y harina. Los marineros griegos llamaban al bizcocho paxamida o dipyron, es decir, dos veces cocido. En Hipócrates encontramos el término dipyritesartos. Al describir las hazañas de Ciro, Jenofonte escribió que era preciso abastecerse de pan porque sin él no se puede combatir ni sobrevivir.

En la Edad Media, el pan se diferenciaba de un mar a otro, de un puerto a otro. Con ocasión de la navegación de cabotaje se podía llevar en un saco o en una bolsa para una semana parte del mismo pan con el que se alimentaba la familia de un marinero. Para una travesía más larga, las reservas eran mayores. En los grandes veleros que cruzaban el Mediterráneo o surcaban el océano, se cargaba, entre otras cosas, harina y madera para que en el entrepuente, cerca de la popa, se pudiera cocer pan reciente, al menos para el capitán y los oficiales.

Los marineros mordisqueaban pedazos de bizcocho, todos los días lo mismo.

Las capitanías de puerto, los constructores de barcos y los armadores dejaron en sus archivos datos por los que podemos intuir todo lo que le sucedía a la tripulación. Hay más semejanzas que diferencias en las indicaciones y disposiciones que dictaban las Administraciones de Venecia, Génova, España, Portugal, Francia u Holanda y, en particular, las de la Marina Real Británica, que por sí sola merece todo lo que se ha escrito sobre ella. La Administración veneciana conservó muchos documentos muy instructivos. El Senado disponía reglamentos y encargaba a funcionarios especiales que supervisaran su aplicación. En la República de San Marcos, los cereales a veces se denominaban con el nombre común de biada. En la marina, el conjunto de alimentos se llamaba antaño panatica, por el pan. En las galeras había dos tipos de remeros: los galeotes y los bagarinos, que recibían por su trabajo un modesto salario en comida o en dinero. A los primeros les daban una libra y media de galleta marinera al día (un poco más de medio kilo); a los segundos, una libra más. Junto al arsenal trabajaban muchos panaderos que debían regirse por una regula determinada. Proveedores especiales se encargaban no sólo de la producción de bizcochos (provveditore del biscotto), sino también de la forma de protegerlos de los gusanos. Los galeotes encadenados al tolete del remo recibían de vez en cuando tortas amasadas con algarroba molida, que endurecía y resecaba las heces, de modo que podían barrerse de la cubierta sin necesidad de desencadenar al galeote, evitando así la tentación de que se rebelara o intentara escapar. Los desperdicios se amontonaban fácilmente y con una escoba se los arrojaba al mar sin que dejaran rastro. Los peces se agolpaban alrededor y se

alimentaban con ellos. Los marineros los pescaban con una red pequeña o con anzuelo, los asaban y se los comían con un pedazo de galleta marinera de la buena, no de algarroba.

En algunos lugares de la costa y de las islas, donde el gobierno veneciano tenía bases y funcionarios, parte de la pensión—como un suplemento especial—se daba en provisiones, sobre todo de pan. En algunos sitios, al morir los progenitores, esta ayuda podían recibirla sus hijos menores de edad. Se esperaba con emoción el barco que atracaba en el puerto, descargaba y por fin distribuía la modesta cantidad de bizcochos o galletas.

Quizá no hay nada que se espere tanto como el pan, aunque sea en forma de galleta marinera.

Los escritos en los archivos contienen denuncias contra los capitanes y sus ayudantes que compraban alimentos de la peor calidad—sobre todo harina, cereales, bizcochos—y declaraban un precio más alto a las autoridades y armadores. Algunos se enriquecieron de esta manera. Incluso se construyeron palacios en el Gran Canal. Los panaderos genoveses tenían que jurar que proporcionarían bizcochos «buenos y de calidad» (bonus et ideoneus). Los que no se atenían a ello de vez en cuando eran condenados, pero no siempre.

Las pequeñas repúblicas marítimas, las grandes ciudades portuarias en las costas del Mediterráneo, seguían el modelo de la Serenísima tanto como les convenía. En la antigua Dubrovnik, ya en el siglo XV, se construyó un granero enorme llamado rupe (‘agujeros’) para el grano que se traía de diversos puntos: de la isla de Šipan, en las Elafiti; de Konavle y de Popovo Polje, de Albania; a veces también del mercado de la ciudad que en Dalmacia se llamaba Jakin (Ancona). El Senado decidió que en el vecino Ston se construyera alguna rupa más. Parte del grano y de la harina se guardaba en los fundiki (almacenes que se llamaban así por el término veneciano fondaco). Hechos de trigo, cebada, mijo o sorgo, los bizcochos raguseos eran muy apreciados. Los amasados bajo el monte Srđ se destinaban a menudo a las tripulaciones. Los patricios acaudalados comían el luk (un pan en forma de arco), perforado por una ramita de laurel o de olivo; la dulce škanatica, de flor de harina escogida; la teharica, el pan de Pascua achatado; así como otros panes de los

que se encargaban en la calle principal, la Placa, y delante de la iglesia de San Blas, patrón de la ciudad, las vendedoras llamadas a veces pancocolae. Se tenía que respetar la jerarquía. Donde quizá se comía más el pan de siete cortezas era en la famosa cárcel que recibiría el nombre de Carmen, ¡en honor de la virgen del Carmen! Los marinos de diversas procedencias se abastecían de pan de trigo de los rupe, de harina de los fundiki, de bizcochos en Brgat, una pequeña localidad cercana al río subterráneo de Dubrovnik. Los raguseos ancianos se acuerdan todavía del «bizcocho de Brgat», los jóvenes lo han olvidado.

El Consejo Mayor y el Menor se preocupaban de suministrar el mejor pan a la población. Consiguieron salvarla del hambre, pero no de la peste.

Las tres carabelas de Colón en Palos embarcaron todo lo que era necesario para partir hacia las Indias. Las provisiones se completaron en Canarias. En la lista de víveres, en un lugar visible, están farina, vino e bizcocho. Además, aparece también agua potable y leña. En una carta a los señores de Castilla, el almirante, por supuesto, menciona el bizcocho. Dio la orden de que durante la travesía la despensa—cambusa—se cerrara con llave. El diario de a bordo revela la preocupación constante por la comida. Después de anclar en la primera isla y bautizarla como San Salvador, Colón encontró a los indígenas que remaban hacia la Santa María. Enseguida comparó sus remos con «palas de panadero». Esta comparación podía ocurrírsele a un capitán de tres veleros que con su tripulación deseaba ardientemente pan. No se le escaparon los «pequeños panecillos no mayores que un puño» que los nativos hacían a saber cómo y de qué. Del ansia de pan da fe el informe que escribe Bartolomé de las Casas el 15 de octubre de 1492 a «Don Fernando y su esposa Isabel, por la gracia de Dios Rey y Reina de Castilla, Aragón, Sicilia y Canarias». Los marineros cumplieron la orden del almirante y dieron al primero que llegó a la nao «pan y miel».

Después de rodear África y llegar a la verdadera India, los marineros de Vasco de Gama atracaron en el puerto de Calcuta. A los habitantes que los aguardaban en el muelle les ofrecieron pan en señal de amistad. Los indios les correspondieron agasajando a los

visitantes con bollos de arroz endulzados con miel. Tampoco en esta parte del mundo el pan era desconocido, aunque se prefería el arroz al trigo.

En los mares anchos y lejanos, la escasez acompañaba las travesías y a los navegantes. Los escritos de Pigafetta, que recogen fielmente los descubrimientos de Magallanes, revelan que la tripulación, «tres meses y veinte días en el Pacífico» sin alimentos, comía «bizcocho que ya no era pan, sino un polvo mezclado de gusanos que habían devorado toda su sustancia, y que además tenía un hedor insoportable por hallarse impregnado de orines de rata».

En estas ocasiones aparecía y se propagaba el escorbuto. Atormentaba no sólo a los marineros, sino también a los oficiales del barco. Se les hinchaba la cara y el pecho, se les inflamaban los muslos y los costados, y los músculos y las ingles se les debilitaban. De las inflamaciones «duras como madera» y «grises como plomo» brotaba un pus rosado. En la boca se pudrían las encías y se caían los dientes, la lengua se endurecía. Estrabón describe en su Geografía una enfermedad similar que padeció la expedición romana de Elio Galo en su travesía hacia Egipto. Parece que los primeros en utilizar el término «escorbuto» fueron los holandeses. En portugués, en español y en italiano se encuentra también la definición «mal de las encías», male delle gengive. Quizá es una de las razones por las que muchos consideran que la expresión «pan de siete cortezas» surgió, como ya se ha dicho, en el vocabulario de la vida marinera.

También James Cook se preocupó de la alimentación durante el viaje, en particular cuando tuvo que desembarcar en Plymouth a más de cien marineros enfermos de escorbuto. La Royal Society de Londres, junto con el almirantazgo británico, trató de encontrar un remedio para esta enfermedad perversa y salvar el prestigio de la Marina Real. En Francia, el ministro del Rey Sol, Jean-Baptiste Colbert, introdujo una medida especial: durante las travesías largas, el barco debía parar en lugares concretos, abastecerse de provisiones saludables y frescas, sobre todo de harina, de bizcocho, de pan. De modo similar actuaban los venecianos, españoles y portugueses, cada uno a su manera. Esto quizá introdujo cierta animación en la monótona vida de los marinos. Al fondear se

podían divertir no sólo en la mesa, sino también en otras partes. Algunos puertos, hasta el momento considerados secundarios, subieron de categoría. El bizcocho llamado en otras lenguas biscotto, biscuit o beškot no era conocido sólo en Venecia y Génova, en Rávena, Dubrovnik, Kotor, Bari o Ancona, sino también en Marsella, Barcelona, Nápoles, Amalfi, La Rochelle y Burdeos, en Esmirna, El Pireo, Haifa y Alejandría, en Cádiz, Ámsterdam, Odessa, Plymouth y en muchas otras ciudades portuarias. De un puerto a otro eran diferentes en su calidad y su perdurabilidad. A principios del siglo XIX, en el año 1821, sucedió en Creta o en Candia lo que podría llamarse un milagro: se encontró un bizcocho traído ciento cincuenta y dos años atrás después de que lo hubieran cocido en el arsenal veneciano. Envuelto en yute, no había perdido ni la forma ni el sabor.

Se había oscurecido, pero no desmigajado.

Muchos han mantenido que el pan del marinero se llamaba «galleta» porque su forma evocaba una galera. No es cierto. La palabra gal es celta, llegó a través de la lengua provenzal hasta las costas mediterráneas, se conservó en francés en el diminutivo galet (‘piedra lisa, redondeada’). Las galletas que comía la tripulación eran, en efecto, duras como la piedra, y su forma, similar a los cantos de la playa. De ahí viene el nombre.

En un viejo cuaderno de bitácora se cita una extraña medida según la cual los marinos experimentados evaluaban el bizcocho o la galleta: si podía partirse con un capirotazo, apretando con el pulgar y dejando bajar el dedo corazón de un golpe (para describir este mismo gesto, en algunos lugares de la costa adriática se utiliza el término frnjokula), o si era necesario un martillo.

Con la aparición de los grandes buques, primero los de vapor, luego los transatlánticos más grandes aún, la forma de alimentación varió. La tripulación obtiene hornos amplios, leña y carbón suficiente, harina, sal, levadura y todo lo que se precisa para amasar y cocer pan como es debido y que resulte verdadero pan. Así sustituyó en las travesías al bizcocho, a la hogaza, la torta, el colín, el bretzel, e incluso el carasàu sardo.

Pero eso es parte de otra historia, diferente de la que queremos

contar acerca del pan de los marineros.

El pan de los soldados se parece al de los marineros. Ambos son uniformes y duros. Las diferencias entre ellos, sin embargo, son mayores que las semejanzas. Era más fácil abastecerse de harina en tierra firme que en el mar. Los ejércitos confiscaban el grano, las autoridades lo recogían como impuestos. En las grandes campañas, los caudillos llevaban también panaderos.

Ni los soldados ni los marineros tenían una existencia fácil. El pan no era sólo alimento para ellos, a menudo era también consuelo.

En todas las lenguas existen diversos nombres para el pan que recibían los soldados en la guerra y en la paz. Los romanos lo llamaban «pan de munición», panis castrensis. Todos los ejércitos tenían su manera de llamarlo: la oficial, con la que se expresaba obediencia, y la cotidiana, en la que se percibía la insubordinación. En Europa Central, en particular en el Imperio austrohúngaro, el soldado llevaba en su morral, macuto o mochila un pedazo de pan llamado komis. A veces, sobre todo en el frente, se trataba de algo intermedio entre la galleta y el pan corriente. En algunos lugares se llamaba cvibak o cibok; en húngaro, cipó. No comían el mismo pan los soldados que los cabos, los cabos que los oficiales, los oficiales que los generales. Para los soldados rasos solía prepararse la llamada popara, que consistía en cortezas duras y restos resecos, remojados en agua caliente y salada para que se pudieran digerir. En el macuto, el pan podía mezclarse con cualquier cosa excepto con la pólvora.

El pan y la pólvora no iban juntos.

La vida a pan y agua en la cárcel era difícil. El agua caldosa y rancia, el pan seco e insípido. Algunos presos sobrevivían más de diez años con esta agua y con este pan. El «pan de la cárcel» se menciona en todos los idiomas, desde que la cárcel existe. La coerción impedía que se le buscaran más nombres y se acuñaran términos más ingeniosos. En las prisiones venecianas—en Piombi, donde estuvo encarcelado Casanova—, el pan que se daba a los reclusos se llamaba «pan de San Marcos», protector de la ciudad y de la República. En las cárceles francesas tenía también un nombre burlón: «pan del rey» (pain de roi); los carceleros eran funcionarios

de su majestad. La condena «a pan y agua» significaba en todas las lenguas trabajos forzados.

También existen los trabajos forzados a perpetuidad, condena peor que la muerte.

Los pobres desde siempre han mendigado un «mendrugo de pan» o unas monedas para comprar un «poco de pan». Se diferencian por la edad, el origen, la ropa. Y también por las diversas razones de su mendicidad: necesidad vital o hábito, fuerza mayor u oficio. En la antigua Hélade, los cínicos crearon una suerte de alianza que pugnaba por salvar la libertad de expresión sin depender de nadie, eligiendo la mendicidad por propia voluntad. Vagabundeaban por el mundo «como perros». También su nombre procede de la palabra griega kyon, que significa 'perro'. Dormían donde podían, a menudo a cielo abierto, junto a un tronco, o en establos. Hacían el amor en lugares públicos ignorando las miradas de su alrededor. Diógenes permanece en la memoria, entre otras cosas, por el tonel que le hacía las veces de casa, el perro que le hacía compañía, el candil con el que alumbraba el camino, los harapos que vestía. Antístenes llevaba un bastón en la mano y un zurrón al hombro. Destacaba entre los cínicos porque se mofaba con más ferocidad de la gente. Los cínicos practicaban la parresia. Ni Platón ni Aristóteles se libraban de ellos. Se alimentaban de aquello que, pese a todo, conseguían mendigar.

Se condenaron a sí mismos, en nombre de la verdad, a pan y agua.

El Evangelio según san Lucas describía al pobre Lázaro envuelto en andrajos «y con ganas de saciarse de lo que tiraban de la mesa del rico», con llagas en el cuerpo que un perro lamía. Varias órdenes religiosas se proclamaron mendicantes: los franciscanos, que seguían el ejemplo de san Francisco de Asís, y también los frailes descalzos, los dominicos, llamados los «hermanos negros», los carmelitas o «hermanos blancos», o los agustinos. El concilio eclesiástico de Lyon en el siglo XIII confirmó y reconoció a estas cuatro órdenes como «mendicantes». Igualmente, los derviches musulmanes, en particular los mevlevíes en Turquía, pedían limosna girando sobre sí mismos hasta el desfallecimiento, en un éxtasis religioso que unía danza y oración. Les bastaba que como recompensa se les ofreciera un mendrugo de pan.

En algunas ciudades antiguas se ha conservado la costumbre de depositar en unos puntos limosna para el «pan de los pobres». En Venecia, en el muro de la capilla de San Samuel, en un pasaje angosto que lleva por nombre Calle delle Carrozze, bajo una estatua de la Virgen, se halla una cavidad con una celosía sobre la que está escrito: Pane dei poveri. Siempre había ciudadanos que practicaban la virtud de la caridad. También en Split existía una gaveta parecida cerca de la Puerta de Plata, junto al palacio de Diocleciano. No sabemos si todavía está allí o la han retirado.

«Cada vez son menos los que se preocupan del pan de los pobres, y cada vez hay más pobres», escribió uno de los antiguos cínicos.

En el prefacio de un manuscrito de un autor anónimo, el Liber vagatorum (Libro de los vagabundos), Martín Lutero arremete contra los aventureros que se «aliaban con el diablo» y con su ayuda impedían que el pan llegara a los pobres de verdad, los que mendigan por necesidad.

No se nace mendigo, sino que se llega a serlo. Y no se llega a serlo por voluntad propia. La pobreza es una advertencia a la sociedad y a la religión: a la sociedad, para que proporcione pan a todos; a la religión, para que no olvide a nadie.

Tampoco son raros los enfrentamientos entre los mendigos. Quién va a ocupar el sitio mejor y a qué hora, ¡junto al templo, en la medina, en la plaza, en el zoco! En algunos países se establecía por ley, y todavía se establece, dónde y cuándo está permitido pedir limosna, y dónde y cuándo no lo está. No todos los ciegos son ciegos, ni todos los indigentes son lisiados. Unos empezaron a pedir en la infancia, otros en la edad madura, los terceros en la vejez. Algunos ya habían oído en el regazo de su madre la palabra PAN y empezaron a repetirla. Pero buscaran lo que buscasen después, ésta quedó en sus bocas. La historia habla de asociaciones de mendigos, así como de sus conflictos entre ellos mismos y con otros. La ópera del mendigo ya estaba escrita.

Sería presuntuoso reescribirla.

En algunas regiones, la mayoría de los mendigos son gitanos y, sin embargo, no gozan de los privilegios que suelen corresponder a las

mayorías. Su modo de vida no está prohibido, no se lo impiden, pero a menudo es vigilado y de vez en cuando lo castigan. Se ignora cuántos hay, sabemos que en algunos lugares hay más y en otros menos. A juzgar por las apariencias, donde más abundan es en los Balcanes. Pero hay más todavía «en el camino». Quién sabe de dónde vienen, adónde van, por qué emprenden el viaje, si piensan volver. Es posible que en Europa haya diez millones. Todos juntos son más que los habitantes de algunos Estados. Tienen país—algunos más de uno—, pero no patria. Son parte del pueblo, pero no son una nación. No son una minoría nacional, son «transnacionales». Carecen de suelo propio, de gobierno, de ejército. Los hogares en los que habitan con frecuencia no son casas. Viajaron desde Oriente hacia Occidente siguiendo el Sol. Se distinguían entre ellos en la partida y más aún en la llegada. Atravesaron Persia, Armenia, Asia Menor. Vieron cómo se hacía pan en estas tierras aunque para sus antepasados en la antigua India y en el Lejano Oriente éste no era desconocido.

La historia no los ha favorecido. A duras penas han conservado el nombre. Prefieren llamarse romanís antes que gitanos. En algunos lugares se llaman manushi, sinti; en Francia, gitans, gipsy en Inglaterra. Forjaban objetos de metal, como los que ya no se usan, lañaban cacharros que ya no se utilizan, herraban caballos de carruajes que ya no circulan. Fabricaban sillas, bridas, cinturones para jinetes que ya no cabalgan. Enseñaban a bailar a los osos en las plazas públicas, en las que ya no hay sitio para ellos. Con su música y sus canciones llenaban los cafés en los que hoy resuenan los altavoces. «Zíngaro de Šabac, ven y alégrame»; esta cancioncilla se recuerda en zonas de los Balcanes que no renuncian a su «balcanidad».

¿Quién se acuerda todavía de que los gitanos han inspirado el flamenco español, las romanzas rusas y las csárdás húngaras?, ¿de que quizá fueron ellos precisamente los que trajeron a Europa el viejo y oxidado címbalo húngaro del que con toda probabilidad proceden el clavicémbalo, luego el clavicordio y el piano? Las jóvenes gitanas cantaban y bailaban tocando la pandereta y el timbal. Seducían, adivinaban el futuro, profetizaban. Así se ganaban el pan de sus hijos, maridos, amantes. Tanto la historia como el destino han sido crueles con el pueblo gitano.

El Holocausto tampoco los perdonó.

En mi región natal había más romanís que en otras cercanas. De vez en cuando me he relacionado con algunos. Me enseñaron mucho aunque no iban a la escuela. Ignoramos si en su vagabundeo logran encontrar la felicidad, pero seguramente saben cómo se puede ser menos infeliz incluso bajo sus carpas.

Uno de mis amigos, romaní o gitano, como prefieran, me ayudó a conocer y a anotar algunos datos del pan gitano o romaní que utilizo en este relato.

Los romanís tienen varios nombres para el pan: el marnó es el más corriente, y le siguen las variantes de manro, maro, mahno. A la harina la llaman arho, sustantivo que en su lengua carece de plural, quizá no es casualidad. La levadura es humer. Bok significa 'hambre' y bokalo 'hambriento'; estas palabras se oyen con frecuencia en sus campamentos. Chalo es 'saciado', 'harto'; pani, 'agua'; jag, 'fuego'; lon, 'sal'. Comer se dice hav; este término sirve para el tiempo presente y un modo indeterminado, y así es en las palabras y en la realidad. Rodeados de cualquier tipo de cosas y privados de todo, diferencian entre lo que es verdaderamente limpio (vujo) y lo que es sucio (mariame), no sólo en la comida, sino también en las costumbres y en las relaciones entre ellos. No tienen recetas escritas de cómo se hace el pan u otros platos, pero su tradición oral constante y fiable se transmite de manera literal de generación en generación. Su forma de vida no les permite utilizar el horno, pero cuecen la torta en piedra y la hogaza en la lumbre.

Las tortas y hogazas gitanas son sabrosas.

Hay mucha sabiduría en sus dichos sobre el pan. He anotado algunos en su idioma original para que se oiga su lengua, y la traducción para que los entendamos.

Kana bi e čorhe marena marnesa, vov bi lengo vast čumidela ('Si zurraran a un pobre con pan, él les besaría las manos').

O marno šaj so o Develni kamel thaj so o thagar naštisarel ('El pan puede lo que Dios no da y lo que el emperador no logra alcanzar').

Kana bi ovela ne phuo marno savorenge, čuče bi ovena vi el khangira vi e krisa ('Si en la tierra hubiera pan para todos, las iglesias y los juzgados estarían vacíos').

Te si marne thej naj biuže, na bi trebela rudjipe ('Si hubiera pan y no hubiera marrulleros, sobrarían las oraciones').

O bokalo dikhel suno e marne, o barvalo dikhel suno pe sune ('El hambriento sueña con el pan, el rico sueña sus propios sueños').

Una joven gitana con el niño en brazos declamó en su lengua y tradujo para mí una breve poesía dedicada al pan titulada «Marno»:

I vogi e jag džuvdarel,

I pani o arko bajrarel.

O humer I daj londjarel

Thaj peske ilesa gudljarel,

Gudlo thaj baro te ovel,

Pire čhavoren te čaljarel.

El aliento el fuego aviva,

del agua crece la harina.

La madre la masa sala,

con su alma la azucara

para que el pan sea dulce y abundante

y a sus hijos alimente.

Mientras pronunciaba estas palabras, el niño estaba tranquilo, miraba alrededor, diríase que colaboraba.

Los gitanos no tienen campos que puedan arar. Hoy día les resulta más fácil pedir y de vez en cuando robar algo, al fin y al cabo hay demasiadas cosas innecesarias en todas las casas. El día de mañana

quizá no sea así. «Tal vez no, pero […] ya sabes lo que dice esa cancioncilla balcánica: la tristeza del gitano es inmensa». Ésta es la respuesta del «viejo zíngaro de Šabač».

Así lo llamaban con afecto.

El pan se preparaba y conservaba en lugares especiales: en la despensa, envuelto en un paño, para que permaneciera fresco tanto como fuera posible; en una bolsa de lino o de cáñamo; en una cesta de paja o de mimbre; en el hatillo del viajero o en las alforjas del peregrino; en el macuto del soldado y en el zurrón del caminante; en el pecho de la madre y de la esposa, de la hija y de la nuera. De muchas maneras lo han guardado los judíos en su antigua patria y en la diáspora, leudado y, sobre todo, ácimo, tratando de no mezclarlos ni cambiar uno por otro. Los antiguos egipcios intentaban salvar su pan en la oscuridad y en el silencio de las pirámides, para la eternidad y la vida de ultratumba. En la tradición cristiana, desde tiempos inmemoriales y también en nuestros días, el pan estaba en el altar, en el tabernáculo, en el ciborio católico, o en el copón católico y ortodoxo, en la Última Cena y en los ágapes paganos. También en la Kaaba, en la piedra, se han excavado unas cavidades donde se deposita pan para que el creyente se reponga en la peregrinación.

El grano, a su vez, se conservaba en graneros, sobrados, silos, bajo cubierta en el barco, bajo la lona en las carretas, en diversos lugares secos, protegidos, seguros, fiables. En particular hay que prestar atención a la semilla, para que no germine demasiado pronto o demasiado tarde, para que se preserve hasta la siembra y la siega.

Los molineros y panaderos con frecuencia estaban expuestos a peligros y disgustos. No es casual que buscaran tantos protectores entre los santos, que no siempre conseguían ayudarlos. Patronos de los panaderos son san Honorato de Amiens, san Alberto de Lovaina, san Lorenzo dei Fornai de Florencia, santa Isabel de Hungría, santa Cristina de Tiro, mártir a los diez años en el siglo III de nuestra era. Mientras que san Florián de Noricum, santa Catalina de Alejandría, virgen y mártir, san Pablo de Verdún y, en algunos lugares, san Miguel, se han esforzado por aliviar el destino de los molineros.

La lista de patronos del pan que se cita en un relato a veces es más

larga que la de la historia. La gratitud auténtica no pide confirmación ni garantía.

V

LA SEMILLA

La necesidad y la habilidad exigían continuamente variedades nuevas y mejores de cereales. Las seleccionaban por su calidad y rendimiento. Las transportaban y transplantaban de país en país. ¿Quiénes fueron los primeros «transportistas» o «transplantadores» y qué los incitó a serlo? No se recuerdan sus nombres. ¿Cumplían las órdenes de alguien o seguían, por el contrario, su propio plan? Se sabe muy poco de ello.

También los pájaros esparcen con el pico las semillas por vastas extensiones. Y el viento dispersa el polen por los valles. El pasado no siempre deja un legado tras de sí. El origen y el comienzo a veces permanecen próximos y vinculados, y otras se separan y se alejan uno del otro. Los cereales llegados del este y del sur contribuyeron al aumento demográfico del oeste y del norte. Europa se levantó.

El pan cambiaba los destinos de países y pueblos.

La semilla está en el grano, en el cereal, en el nombre. La tierra, el sol y el agua lo ayudan a germinar, a crecer, a madurar. Los cereales pertenecen a la familia de las plantas herbáceas. Los profetas los registraron en los libros sagrados: «Toma trigo, cebada, habas, lentejas, mijo y espelta; échalo todo en un recipiente y prepara con ello tu alimento para los trescientos noventa días que estés acostado. Cada día comerás a la misma hora una cantidad fija: doscientos cincuenta gramos». Éstas son las palabras de Ezequiel.

El trigo se cultivaba con especial cuidado. Su espiga es alta y recta. En ella están las hojitas con el limbo y las «manitas». Junto a la vaina nace la «barba», por encima la «hoja bandera», y en lo más alto es «ahusada». Los granos que lleva están recubiertos por la cascarilla y protegidos por las aristas. Después de aventar el trigo en la era, la cascarilla, las aristas y el resto de la espiga se convierten en tamo. La paja del trigo sirve para diferentes propósitos. Cubre el suelo del establo, alimenta el fuego del horno de pan, se emplea en el tejado. De ella se hacen cestas, alfombrillas, sombreros.

El segador cansado se echa gustoso en el jergón y se entrega al sueño.

Se cruzaban diferentes especies de trigo, complementando y sustituyendo unas a otras. Las de invierno se sembraban en otoño, las de verano en primavera. Unas y otras necesitan bastante sol, humedad, tranquilidad. El trigo maduro es de color dorado. Su harina—la floja igual que la fuerte—es blanca. Las diosas de la fertilidad se adornaban con espigas de trigo los hombros, la frente, los pechos. Las imitaban los vencedores, los homenajeados, los gobernantes. Algunas variedades de trigo recibieron nombres femeninos: Demetria, Clara, Bárbara.

Uno se llama Paloma.

El arroz también es un cereal. Con él sustituyó el Lejano Oriente el trigo, la cebada y el centeno. Se ha revelado más productivo. Se cultiva en todas partes. Donde ha crecido una vez jamás ha desaparecido por completo. En suelo árido no prospera. Necesita agua para crecer, más que otros cereales. Su raíz es poco profunda y ramificada. Su espiga está dividida en varios ramitos, cada uno lleva en la punta un pequeño racimo. Se dobla bajo el peso de su propio fruto. El arroz crece rápido, puede cosecharse varias veces al año. No se siega, se recoge. Todas sus variedades no son blancas, algunas hay que enjuagarlas y limpiarlas hasta que se vuelven blancas.

Mucha gente considera que el arroz es el mejor sustituto del pan, especialmente allí donde falta éste.

La cebada es también un cereal muy antiguo digno de ser bendecido. Proviene probablemente de África. Es el más parecido al trigo, a veces se la confunde con él. Sus espigas son más oscuras que las del trigo. Cuando se llena de granos, se inclina hacia el suelo y se acerca a la propia raíz. Su grano es redondeado en la parte superior, mientras que en la parte inferior presenta un surco. Hay que descascarillarlo para obtener la «cebada blanca». Es resistente al carbunclo y a la «roya negra». Es uno de los principales ingredientes del pan que denominamos «integral». Eso nos dice mucho sobre la cebada, sobre su fuerza y naturaleza. Hay diferentes variedades de cebada, de las que una—por la forma de su espiga—

se llama «cebada de dos carreras» y su cultivo es muy frecuente. Junto con el lúpulo, se usa en la preparación de cerveza.

Tostada y molida, la cebada es un sucedáneo del café.

Los campos de Asia Menor, de África oriental y del sur de Europa eran antaño la patria del centeno. Resistente al frío, este cereal se abrió paso en las regiones septentrionales y se adaptó a ellas. Se siembra también en terrenos elevados que sobrepasan los mil metros. Sus granos son de color gris verdoso, compactos y puntiagudos. Su tallo es delgado, de él surgen hojitas, diminutas y alargadas. La harina de centeno es más oscura que la del trigo y la cebada. Parece sémola. Se combina bien en la masa con comino e hinojo. De él se hacen incluso grisini y crackers. También su salvado es saludable, estimula la circulación sanguínea, reduce la presión arterial, regula la digestión. Algunos científicos consideran que el centeno es más antiguo que la cebada; otros, sin embargo, piensan que la cebada precede al centeno. Las excavaciones muestran una vez uno, otra vez otro. Hay lugar para ambos.

Las religiones han bendecido todas las variedades de centeno. Los paganos no hacían diferencia entre ellas.

El mijo se reconoce por su aspecto, tacto, sabor. Varios de los tallos pequeños de su espiga sostienen la más grande—la que lleva el mayor número de granos—. En ella aparecen inesperadamente aquí y allá florecillas rosa. Los historiadores nos recuerdan que, durante los desastres y guerras, el mijo podía conservarse con éxito en los almacenes municipales. Salvó a los venecianos cuando los sitiaban los genoveses. Durante el gran ayuno reemplazaba a la carne. Con mijo se alimentaba a menudo al ganado en los establos, a los canarios en las jaulas, a las palomas en las ramas. Se recomendaba a las mujeres durante el embarazo, se daba a los enfermos exhaustos para fortalecerlos, a los soldados cansados para animarlos.

Algunos investigadores, poco proclives al fantaseo, opinan que el mijo es más antiguo no sólo que el centeno y la cebada, sino también que los otros cereales. Se conocía y se trituraba con los dientes antes de que surgieran la piedra de molino y el mortero, cuando todavía no se horneaban hogazas ni tortas. Su semilla proviene probablemente de Extremo Oriente, de la India, China,

Corea, a saber de dónde.

Después del descubrimiento del Nuevo Mundo, el maíz desplazó al mijo, pero no lo expulsó.

La espelta o escanda alimentaba a los romanos antes de que la Ciudad Eterna amasase su primera hogaza. Sus granos se usaban tostados en las ascuas o cocidos en una suerte de gachas llamadas puls. La cáscara de la espelta es difícil de separar de la semilla, se adhiere a ella incluso cuando se muele. Es más fácil molerlas que romper la alianza entre ellas. Una variedad de la espelta se denomina «superior»; otra, «inferior». La diferencia entre ambas es muy pequeña, apenas perceptible, pero existe. Las dos surgen y crecen en suelos pobres e ingratos. El frío las afecta menos que al resto de los cereales. Eso es quizá su única ventaja.

Los tallos de espelta crean matas, son solidarios.

También la avena merece ser mencionada, a pesar de que por lo general está destinada al ganado. El traductor de la Sagrada Escritura la desconocía por completo, probablemente porque se daba al vacuno y a las cabras en los alrededores de Estridón, cerca de la costa adriática, donde san Jerónimo vio la luz. Dejó una breve anotación al respecto: Avena bruta pascuntur animalia. Los granos de avena son diminutos, y es difícil quitarles la cáscara. Algunos son alargados y puntiagudos, pueden pinchar; otros, sin embargo, son redondos y romos, inofensivos. Cuando se derraman, ruedan y forman montoncitos, semejantes a pequeñas pirámides. Quizá también antaño inspiraron la imaginación de los arquitectos. ¡Qué habrían hecho los caballos y jinetes de la Antigüedad y de la Edad Media si, junto a la hierba y el heno, no hubiera habido avena! ¿Cómo habrían recorrido y conquistado las vastas extensiones? El morral es el hermano de la cantimplora. Las gachas de avena se daban también a las madres durante la lactancia. Dicen que contiene y proporciona «fuerza vital». Protege, entre otras cosas, el esmalte dental.

Molida muy fina y tostada, la avena también puede sustituir al café en regiones pobres.

El maíz llegó del otro lado del océano, quién sabe cuántos miles de

años después de que los otros cereales ya se cultivaran en África, Asia, Europa, en esta parte del planeta. Se lo llamó «grano indio», «español», «turco», durante mucho tiempo fue forastero antes de volverse nuestro. El Nuevo Mundo, gracias a la tortilla de maíz, que no soporta la levadura, ayudó al Antiguo a salvarse. El Mediterráneo sobrevivió con su apoyo.

El maíz no necesita que se are el campo profundamente. Le basta un surco estrecho. Crece con rapidez y en abundancia. Tiene un grano grueso, ordenado armoniosamente en la mazorca, protegida a su vez por las hojas verdes, que, después de madurar el maíz, palidecen enseguida. Debajo de ellas surgen filamentos sedosos y marrones, llamados «barbas». En la punta del tallo hay un penacho. El maíz joven, mientras todavía está en estado lechoso, se asa fácilmente a la brasa. Es saludable y se digiere bien. Cuando se seca, se mete entre los dientes y no se deja morder. La polenta es una comida frecuente de pobres, pero, preparada de una manera especial, se puede hallar también en la mesa de los gourmets.

Hay grano en todas las partes del mundo, pero no está al alcance de todos.

De la semilla recibieron su nombre los seminarios, que adoptaron el papel que antaño desempeñaban los simposium, pese a ser muy diferentes. San Isidoro de Sevilla suscitó con sus Etimologías un debate sobre el origen de las palabras y las cosas. No descubrió la procedencia de algunos de los primeros nombres del grano y del pan. En qué se diferenciaban la hogaza ninda en lengua sumeria y el akal en acadio, o el trigo egipcio botet del bututu babilonio, tal vez nunca llegaremos a saberlo. En sánscrito, la palabra pâ-yu—así la registran los expertos en los idiomas más antiguos—designa un protector o guardián. De esa raíz surgieron el pater latino, padre que protege, y el panis, el pan que guarda, que alimenta. El mismo origen tienen pastor, pascere (‘pastar’), pastva (‘rebaño’ en croata), pasta, pishtcha (‘alimento’ en ruso), pita (pastel de hojaldre relleno) y quién sabe qué más palabras. En griego clásico, el verbo palèomai (‘yo alimento’) contiene esta misma semilla indoeuropea. Y Júpiter —que deriva de Iovis-pater—era para los romanos el padre celestial, el que alimenta. Parens y parentes son los parientes y padres. Pater cambió su letra inicial y se convirtió en Vater en

alemán y en father en inglés, entrando en casi todas las lenguas germánicas. Los derivados latinos y romances de la palabra pane(m) produjeron palabras compuestas que designan el vínculo entre aquellos que comparten el pan de cada día: compañero y compañía, compagnone, compagnie, compagno, copain, etcétera. Estos ejemplos muestran también hasta dónde llegan los orígenes, lo común, la afinidad.

Lo confirman el pan y su nombre, el grano y sus semillas.

Del verbo griego arariskó (‘componer, hacer’) deriva la palabra artos, ‘pan que se prepara, se hace’. Es un término que usaba la antigua literatura helénica, Homero, Píndaro y Esquilo, Sócrates, Platón y Aristóteles. Luego, bajo la influencia popular, «demótica», se extendió el nuevo nombre del pan: psômós. Viene de psomízo (‘partir, arrancar’), significa ‘fragmento’, ‘parte’, ‘mordisco’. De manera similar surgió el brot alemán o el bread inglés. Están ligados a los verbos brauen y brew, ‘fermentar’ como la cerveza, ‘leudar’ como la masa de pan. Se deben probablemente también a los homónimos brechen y break (‘partir, arrancar’). La necesidad y el deseo determinaron esta elección de palabras. El pan se partía trocito a trocito, se comía bocado a bocado, se desmenuzaba miga a miga.

El hlaibaz protogermánico y gótico, el hlaifs del inglés antiguo, igual que el hljeb del protoeslavo, tienen también una raíz común, relacionada con la palabra griega klibanos, que designa una fuente de horno, al principio de terracota y más tarde de metal. En la antigua Roma, el soldado con una armadura a la espalda se llamaba clibanarius. Al otro lado del Canal de la Mancha, el hlaifs se convirtió primero en hlaf, luego en loaf, ‘torta’, ‘barra’, ‘hogaza’; a continuación entró en palabras compuestas muy ilustrativas: hlafweard y hlaford, que vienen a significar ‘aquel que posee pan, que manda sobre él’, que al final derivó en la palabra lord. Lady, sin embargo, proviene de hlæfdige; en esta palabra compuesta con hlaf aparece el antiguo verbo dig (‘amasar’). De modo que en la célebre isla se honró a la señora dándole el título de «amasadora de pan».

El camino desde la vasija de terracota o metal hasta el soldado con armadura y finalmente a lord ha sido largo. Escrito con mayúscula, Lord no es sólo el amo, sino también Dios. La Última Cena, en la

que Jesús partía y repartía el pan, se dice en inglés Lord's supper.

Todos los idiomas eslavos recibieron, probablemente a través del gótico, del germánico o del baltoeslavo, la palabra hljeb ('pan'), pronunciada y escrita de diferentes formas: hleb, hlib, kleb, leb, lepinja, etcétera. Los croatas y eslovenos diferencian en algunas partes el pan como forma (hljeb) del pan como sustancia (kruh). Un hljeb de kruh se puede oír en la región croata de Zagorje, donde se hizo famoso por sus cuadros naíf el pueblo que precisamente debe su nombre al pan: Hlebine. Hlaib o hlaibaz proviene del indoeuropeo glei (glebh). En diversas lenguas románicas designa un trozo de tierra: glaeba, gleba, glèbe. A esta raíz están ligadas las palabras eslavas glib ('fango'), gljiva ('seta'), que crece en él, o glista ('lombriz'), que también se desliza por el fango. Del mismo tronco viene el nombre globo (globus).

La palabra kruh ('pan') que aparece en algunas lenguas eslavas designaba también un trocito o un fragmento, de manera muy similar a psomi en el demótico o griego moderno. En regiones pobres y comunidades modestas se mordisqueaba y masticaba trocito a trocito. El hljeb no se cortaba, se rompía, era krhak, es decir, 'quebradizo' en croata, y de ahí viene kruh. Quizá contribuyó al cambio del nombre el acto cristiano de la partición de la hogaza o el rito eucarístico. La palabra croata skrušenost ('contrición')—s-krušenost—, con la raíz de kruh en medio, está emparentada con la piedad.

De esa manera, las semillas nos llevan de la simple tierra al globo terráqueo, de la vasija de terracota al pan que se hornea en ella, de la paternidad hasta la divinidad.

La palabra croata pogača ('hogaza') surgió del nombre griego, latino y romance para fuego y hoguera, phogo, focus, focolare y similares. La focaccia italiana llegó a través del mar Adriático a los Balcanes y al este de Europa. De la misma raíz proviene la fouasse (o fougasse) provenzal, de la que están tan orgullosos Montpellier, Narbona, Niza y particularmente Marsella. No la superarán, ni siquiera expulsándola, otras clases de panes más famosos: baguette, bâtard o ficelle, pain d'épice, pain de mie, pain de campagne, miche y tantos otros, se llamen como se llamen.

Las etimologías reflejan la importancia y el poder de las semillas. Expresamos en este caso nuestra gratitud a san Isidoro de Sevilla.

Los festejos públicos eran en tiempos remotos viveros del pan, «seminarios» en el sentido literal de la palabra. En ellos participaban soberanos y súbditos, a veces también los esclavos. En el antiguo Egipto, Heb-Sed era la mayor celebración faraónica. Con ocasión de esta fiesta solían repartirse entre el pueblo cantidades ingentes de tortas recién hechas que se regaban con pan líquido: la cerveza. La influencia de Ramsés II se vinculaba con las cosechas y se le ensalzaba: «Dondequiera que pisan tus sandalias las cosechas son abundantes».

El Antiguo Testamento bendecía la virtud de la hospitalidad. «El Dios grande […] ama al emigrante suministrándole pan y vestido. Amad vosotros también al emigrante […]. Cuando siegues la mies en tu campo, si olvidas en él una gavilla, no vuelvas a buscarla. Déjala para el emigrante, el huérfano y la viuda, a fin de que el Señor tu Dios bendiga todo lo que haces». Junto al encinar de Mambré, Abraham se encontró delante de su tienda con tres viajeros: «Voy a buscar un bocado de pan y así os repondréis antes de seguir adelante». Pidió a Sara que tomase «tres medidas de harina», las amasara e hiciera unos panecillos. No sabía que delante tenía a tres ángeles. Abraham se convirtió en símbolo de la hospitalidad en el judaísmo, el cristianismo y también en el islam, que lo llama Ibrahim.

En la Odisea pagana está escrito que «como un hermano es el huésped y el suplicante para el hombre».

En el antiguo Israel, la ley y el rito determinaban los días en los que se rezaba, perdonaba, regalaba. Yom tov era una festividad importante en el calendario hebreo. Todos los años, siglo tras siglo, celebraban la festividad del Yom Kipur, llamada el Sabbat de los Sabbat, luego la del Shavuot y del Sucot, ambas relacionadas con la agricultura, y por fin la Pascua. El segundo día de la Pascua había que llevar al templo una medida de cereales (omer) para los «panes de proposición» (lejem ha-panim). La festividad de Shavuot anunciaba el comienzo de la cosecha de la cebada; el Sucot, la del trigo. Entre las festividades principales tenían lugar de vez en cuando fiestas intermedias (Jol Hamoed). En estos días, estaba

permitido hacer trabajos ligeros, amasar y cocer el pan. El Pentateuco menciona también el peregrinaje «al lugar que Yahvé había determinado». El primer lugar fue Jerusalén. Después de la destrucción del templo, lo sustituyeron Shiloh y los santuarios de Dan y de Bethel. En cada uno de esos sitios y en todas las ocasiones se preparaba y ofrecía un pan ácimo especial.

En la Hélade, algunas festividades eran panhelénicas o panateneas: en Delfos y en Olimpia se celebraban cada cuatro años; en Istmo y Nemea, cada dos. Otras eran, sin embargo, sólo regionales o locales. En todas participaban rhapsodoi y kitharodoi, se cantaba y bailaba, se tocaba música, se recitaba. Se organizaban competiciones, se ofrecían sacrificios y se representaban funciones teatrales. Los vencedores recibían coronas, premios, aplausos. A las afueras de Atenas se erigió el Pompeion, lugar central de celebración. El hipódromo en El Pireo, así como el teatro de Dioniso al lado de la Acrópolis, estaban abiertos para todos los ciudadanos. A ellos se llegaba desde todas partes y desde allí se partía hacia cualquier punto del mundo. Las ceremonias se parecían en algunas cosas a los banquetes o simposium, pero no se identificaban con ellos. En diferentes ocasiones participaba también el pueblo, demos. El pan era expresión de democracia, y a veces su garantía.

Tampoco Roma escatimaba las fiestas. Las saturnalia se celebraban a finales de año, en honor del mítico gobierno de Saturno en la época dorada del Lacio. Las neptunalia no se diferenciaban mucho de las primeras. Las tiberinalia, como ya dice su nombre, se organizaban en la orilla del río—in Portu Tiberino—, junto a las aguas que refrescaban las tardes estivales y las noches lascivas. Las portunalia honraban a Portuno, «divinidad de los puertos y protector de las puertas de la ciudad». (Varrón lo denomina así: deus portuum portarumque praeses). En honor de Ceres, diosa de la fertilidad y de los cereales, empezaban en primavera las cerealia. «La primera Ceres el terrón dividió con el corvo arado» (Prima Ceres unco glebam dimovit aratro), escribe Ovidio en las Metamorfosis. Antes de que se hornease el primer pan junto al Capitolio, y sobre todo después, a la plebe se le ofrecía diversión con distintas clases de «juegos»: ludi megalenses dedicados a la Gran Madre, ludi apolinares en honor de Apolo, ludi Romani y ludi Plebei para todos los ciudadanos, y con muchas flores y aromas

alrededor, los ludi florales. Junto con el pan se veneraba a la diosa del horno de pan, dea Fornax, que dio nombre a las fornacalia, quizá la única celebración de este tipo. Sobre las festividades romanas, sobre el «pan y circo», ya se ha dicho todo. Horacio recomendó a sus coetáneos y descendientes: «Es dulce perder el juicio de tanto en tanto». En la antigua Roma eso no ocurría sólo una vez al año.

Tal vez el pan atenuaba la locura.

Cuanto más peligrosos eran los viajes, tanto más se apreciaba la hospitalidad. Los griegos la llamaban filoxenia. Las comunidades hebreas en la diáspora fundaban, junto a la sinagoga o en sus inmediaciones, asilos llamados hajnasat orejim. En el entorno mediterráneo la Pax romana garantizaba cierta seguridad. Después de convertirse bajo Constantino en religión oficial del Imperio romano, el cristianismo abrió sus puertas al huésped. San Pedro siguió el ejemplo de Abraham, recibiendo a los «forasteros y peregrinos» (paroikoi kai parepidemoi). Las iglesias entregaban a los creyentes cartas de presentación (litterae communicatoriae), las cuales los recomendaban a los monasterios. Ejemplos de hospitalidad se destacan junto a los nombres de Marta y María, Simón, Lot y el mismo Jesús. El concilio que se celebró en Nimes a finales del siglo IV advirtió a los anfitriones de que, a pesar de todo, fueran cautelosos y evitaran visitantes desagradables: vagabundos, pendencieros, ladrones.

La Iglesia cristiana quiso armonizar el protocolo ceremonial con la parábola religiosa. Intentaba conciliar el Antiguo Testamento con el Nuevo, liberarse de parte del legado judío, establecer su propia liturgia, introducir su propio discurso. Celebraba los días del nacimiento y resurrección del Hijo de Dios, las festividades de la Virgen María y su Asunción, la festividad del Corpus y de Pentecostés, los santos y las santas que enriquecieron e inspiraron con su ejemplo a la cristiandad. Entretanto, la eucaristía era un rito y una ocasión para que el pan y la fe se encontraran y se compenetraran.

A los peregrinos musulmanes que iban a La Meca y a la Kaaba los recibían los pobladores del desierto y de los oasis. Los obsequiaban con dátiles y tortas. Tres azoras del Corán—Al-Hijr, Hud y Az-

Zariyat—remiten a Ibrahim (Abraham) y a la manera en que nuestro antepasado común acogía a los extranjeros. Recibió en árabe el apodo Abu-d-Difan, 'padre del huésped'. Lo visitaban no sólo viajeros corrientes, los musafir, sino también los mala'ika, mensajeros de Dios, ángeles. El libro sagrado del islam denomina al huésped daif, y la hospitalidad es ikram ad-daif. El ashab ('compañero') del profeta Abu Huraira escribió en su hadiz: «Y quien crea en Alá y en el día del Juicio Final, que sea generoso con su huésped». Malik Ibn Anas añadió: «A la casa donde no entra huésped tampoco entrará un ángel». Y en los países musulmanes se fundaron musafirhan, hospederías para la recepción y acogida de viajeros y forasteros. Aquel que se niega a recibir a un extranjero terminará—dice la azora XIV del Corán—«como cenizas azotadas por el viento en un día de tormenta».

También los beduinos consideraban la hospitalidad un deber, a pesar de ser más pobres que otros moradores del desierto. No anotaban sus costumbres y leyes, pero las recordaban y cumplían con ellas. Equiparaban al huésped con el viajero, al viajero con el huésped. Repartían a unos u otros la hogaza de harina de cebada espolvoreada con semillas de sésamo. El poeta Rumi Yalal Ad-Din, más conocido como Rumi, anotó en su colección del Masnavi (Mathnawi): «Dios misericordioso obsequió a los habitantes de las aldeas del desierto con la hospitalidad que se refleja en el encuentro con el forastero […]. A aquellos que viven bajo tiendas les ha sido concedido el don de una hospitalidad excepcional […]. Por allí pasa todos los días un nuevo huésped cuya única esperanza es Dios».

Las turuq de derviches en Asia Menor han adoptado ciertas tradiciones chamanes. Las enriquecieron con su experiencia—el ayuno y en particular el pan, con el que el ayuno comienza y termina—. La danza giratoria de los derviches se merece una hogaza de agradecimiento. Los sufíes han complementado los antiguos ritos con su comprensión de la relación entre el espíritu y el cuerpo. El contenido de su mesa es modesto: un pan de harina de cebada o centeno, aplastado y casi siempre ácimo.

Al extraerlo del horno y llevarlo aún caliente a la mesa, el pan anuncia una fiesta para la familia reunida, para la madre que lo ha amasado, para el padre que lo ha ganado, para los hijos que lo

reciben como un regalo. En este rito hogareño hay características paganas y religiosas. No es posible enumerarlas todas, y mucho menos describirlas.

El escrito de un cronista anónimo, conservado en Sicilia en una colección privada con fragmentos ilegibles y los bordes chamuscados, muestra el papel del pan en las fiestas de la isla: «La parte religiosa procura conservar la devoción, mientras que la secular se despreocupa de ello. Participan al mismo tiempo el espíritu y el cuerpo, y a menudo el cuerpo manda sobre el espíritu […]. Los participantes pasan del templo a la plaza Mayor, de la misa en el santuario al espectáculo callejero, de la procesión religiosa a la feria popular […]. A todos los que se involucran les gustaría que el festejo continuara y durase todo el tiempo posible». El pan y el vino que se comen y beben con ocasión de estas fiestas se convierten en una suerte de simposio. Diferentes clases de pan…

En Semana Santa, las fiestas se celebran simultáneamente en la costa y en el interior, con ciertas diferencias entre un lugar y otro, entre un día y otro: Palermo y Monreale, Cefalú, Agrigento, Enna, Catania, Gela, Siracusa, Ragusa, cada una de estas ciudades añade a la celebración algo suyo particular. No sabemos si hoy día sigue igual, pero no hace mucho era así. Las escenas de la vida de Cristo y de la Virgen se desarrollan en la iglesia y fuera de ella, el lavatorio de pies, la Última Cena, el Calvario, el ecce homo, el descendimiento de la cruz (a scisa a cruci). Los adornos de la ropa (addobbi) imitan las formas del pan y de pasteles (marmurati). Por las calles y plazas pasan personajes bíblicos, María, Magdalena y Verónica, Nicodemo y José de Arimatea, soldados romanos y súbditos judíos, sacerdotes y fariseos, figuras con turbante, niñas con vestidos blancos (verginette). Están presentes diversas influencias, españolas, genovesas, bizantinas, a veces incluso árabes. Los participantes llevan antorchas (paramiti) que iluminan el camino, y de paso encienden hogueras. Durante este tiempo se expone, se parte y se reparte pan.

Es a la par el pan de cada día y el pan de la festividad.

Puede ser que en ninguna otra isla mediterránea haya tantas variedades de pan como en Cerdeña. Las tribus y pueblos antiguos, históricos y prehistóricos—sardos, nurágicos, púnicos, fenicios y

feacios, autóctonos y foráneos—, labraban los campos, sembraban, segaban y molían el grano, elaboraban gachas, amasaban y, finalmente, cocían pan. Separados del mundo y del tiempo, atrapados por el mar y el destino, dieron rienda suelta a la fantasía y a la imaginación. Las mujeres, a todas luces, se aplicaban más en esta empresa que sus maridos, ocupados con la caza y la pesca, el campo y la agricultura. Quien desembarca en Cerdeña, en particular durante la época en que se celebra a san Efisio, oirá nombres y apodos insólitos del pan, algunos de los cuales son imposibles de traducir: civraxu, pintau, civargiu, tundu, loriga, coccoi, tureddu, jaos, cursi, pane de lu preti, pane 'e sposos, pane di Sant Antonio, di Santa Rita, di San Giovanni; quizá el más famoso es el pane carasau, fino y frágil, que cruje en la boca. Tampoco el pane cafone, originario de la Campania, ni el soso pane sciocco de la Toscana, ni el famoso bollo macizo de Altamura, son desconocidos para los sardos, sólo que los amasan a su manera y les dan nombres diferentes. La composición y armonía de algunos de estos tipos de pan tienen tal vez una métrica o prosodia inaccesible para los no iniciados. En la isla se prepara, con todo lo demás, el pan de los solteros, hombres y mujeres, y la ceremonia en la que se ofrece a los presentes se llama la festa de is bogadius. Se celebraba no lejos de Cagliari, en una localidad llamada Siurgus. La Iglesia se distanció de ella en 1952.

Los tozudos isleños la trasladaron a Nuoro, ciudad más difícil de vigilar.

En algunas islas del mar Jónico y del Egeo, también en algunos lugares del Adriático y del Tirreno, se organizaban hasta no hace mucho singulares fiestas de boda. Desgraciadamente las hay cada vez menos. En Rodas, Creta y Chipre se tiran trocitos de pan encima de los recién casados deseándoles una larga vida e hijos sanos. En la isla de Vis, en la ciudad de Komiža, se hacen bollitos de algarroba, que los isleños llaman hlipčić o «pan de San Juan». Las migas se recogían del suelo donde caían y se dejaban en un punto donde se reunían gorriones, gaviotas, palomas.

Al hacerlo se cuidaba de que la paloma no expulsara al gorrión, o la gaviota a la paloma.

En los días de duelo se hacía—y en algunos lugares aún se hace—el

«pan para los muertos». En ciertas islas donde rige la «justicia de la piedra» (la giustizia della pietra, así la llamó el poeta), esa costumbre se mantenía quizá con más fuerza que en el continente. En la Antigüedad, el barquero Caronte llevaba al difunto a la otra orilla de la laguna Estigia en un barco provisto de pan. Esta tradición ancestral no se olvidó con el cristianismo primitivo. El concilio celebrado en Nicea, a principios del siglo IV, pidió que continuase, para «que nadie careciera del último y necesario viático (viaticum)». El concilio de Hipona aconsejó a los cristianos que para semejante ocasión no utilizaran pan eucarístico.

También la fe islámica establece y respeta sus propias fiestas, ofreciendo en ellas pan. En el mes noveno del año lunar, en recuerdo de la revelación del Corán, se celebra el Ramadán, que en Turquía y en los Balcanes se denomina Ramazan. Durante el día, mientras hay luz diurna, se ayuna. Después de la puesta del sol, tan pronto como comienza la llamada a la oración de magrib, empieza la comida, el iftar. Ante los creyentes se dispone un mollete blando, que gratifica el estómago vacío y lo prepara para el banquete. El día vigésimo séptimo del Ramadán se celebra la «Noche del destino» (Lailatul-Qadr), llamada también «Noche de todas las noches». Y en esa ocasión se coloca el pan en la mesa antes que cualquier otro alimento.

En el último mes del año se celebra una festividad muy importante. En los países árabes la llaman Aid al-Kabir; en Turquía y en los Balcanes, Kurban-Bairami. En vez del hijo de Abraham se sacrifica un cordero, siguiendo así una tradición más antigua que el islam. Este sacrificio (Nahr) está acompañado del rezo: Bismalah, Allahu Akbar (‘En el nombre de Alá, el más grande’). El día septuagésimo primero del año, según la Hégira, se celebra el cumpleaños del profeta. La fiesta de la Ashura, en el mes de Muharram, recuerda a los fieles el asesinato de Husein, hijo de Alí. Los peregrinos chiíes se dirigen a Karbala, a unos cien kilómetros de Bagdad. En estos días se ofrece a los devotos una gran cantidad de panes y tortas, apilados o ensartados en una cinta: jubz y jubza, aish, tarid, ragif, rakik… Son de colores diferentes, desde el blanco hasta el grisáceo como la arena del desierto, del amarillo al marrón como la tierra del oasis.

Las celebraciones también aquí eran desde hace mucho tiempo

viveros del pan, una suerte de seminarios.

Los turcos llevaban a las zonas conquistadas el islam y las costumbres hospitalarias que habían adoptado en Oriente Próximo, en el Mashreq, en el Magreb y en otras partes. Estas prácticas se conservaron en los Balcanes, no sólo entre la población musulmana. Y después de la caída del Imperio otomano permanecieron ciertas expresiones: nimet significa aproximadamente 'gracia, favor' (del árabe ni'ma), y designa también el propio pan—la gracia de Dios—; merhamet es 'caridad' o 'misericordia' (en árabe marhama); sevap o sevab (en árabe täwab) es una 'obra piadosa'; peshkesh, eslavizado en peščeš, es de origen persa y quiere decir 'regalo' u 'obsequio'; nafaka puede ser comida y bebida, así como cualquier otro bien que se ofrece o recibe; mubarek o mabareć (en árabe mubarak) es una festividad para la que se preparan diferentes comidas con un pan especial. El zakat, el 'azaque', es uno de «los cinco pilares del islam», que manda repartir entre los pobres grano, dátiles, panes. Sadaka (en árabe sadaqa) es la 'caridad' o 'limosna': «La sadaqa apaga el pecado como el agua apaga el fuego»; este hadiz lo anotó An-Nawawi. La sadaqa-fitr se distribuye durante el Ramadán, el primer día del bairam-namaza o, lo que es lo mismo en árabe, del Salat al Aid, y corresponde aproximadamente a un kilo y medio de harina de trigo o, en su lugar, tres kilos de harina de cebada, y a falta de harina, la caridad se sustituye con dinero. Todavía durante la última guerra balcánica oíamos estas palabras y otras parecidas, no sólo entre familias musulmanas, sino también cristianas, en distintas regiones de Bosnia y Herzegovina, y en Kosovo.

Algunas palabras ya no se oyen, la guerra las acalló, no ha habido suficiente «pan de esperanza y paz» para impedirlo.

Quien viaja por Turquía y se adentra un poco más en este país descubrirá en todas partes ganas de buen pan, unas ganas más seculares que religiosas. Los turcos cabalgaron hasta el Mediterráneo, los soldados rasos iban a pie. No había suficientes carros ni caballos para todos, ni tampoco muchos caminos. En las regiones de donde provenían ya conocían el cereal, lo cocían y trituraban, pero no lo amasaban ni horneaban pan. Los ejércitos turcos atravesaron diferentes partes de Asia, del Lejano Oriente al Próximo, conocieron y probaron todo lo que se hacía a base de

cereales. Al pan lo llamaron ekmek, a partir del verbo que en turco significa 'sembrar'. Pronto le añadieron otros nombres específicos: biberli ekmek con pimienta, baharatli ekmek para la celebración del Bairam, setikli y tahinli ekmek para otras ocasiones festivas. El somun es de origen persa, es aplastado y redondo, más blando y sabroso que la simple torta de pan. La yufka es delgada y elástica, habitualmente de harina de trigo, y sirve como corteza de pasteles salados o dulces. Manos expertas de todos los Balcanes, griegas, eslavas, rumanas, albanesas, aromunes, la conocen y manipulan. Según una historia que es difícil verificar, un bollo con forma de media luna, de la que tomó el nombre, llegó primero hasta las murallas de Viena que los asker (soldados regulares) del sultán asediaban agitando los estandartes con el escudo osmanlí. Luego se dirigió hacia París. El destino lo extendió por el mundo con el nombre de croissant.

Hay muchas anécdotas similares sobre las especies y subespecies de pan.

Después de la caída del imperio se sucedieron muchos cambios en las provincias turcas, en particular en Rumelia, que quedó en Europa, pero también en el propio «Estambul a orillas del Bósforo» y sus alrededores. Allí también los «seminarios», como los describimos aquí, han sucumbido a la nostalgia. Los antiguos caravasares y las tabernas, posadas y figones cambiaron su finalidad y su nombre. Ya no existe «La posada del bajá» a las puertas de la misma Constantinopla. Han desaparecido los «caravasares de madera» de la colina Nişataşi. Allí donde ataño hubo fondas ruidosas han brotado barrios como Tepebaşi, Cihangir y Zeyrek; no muy lejos de ellos se construyeron los palacios de Dolmanbahçe y de Jildiz, los hoteles en la bahía de Bebek, los edificios en el barrio de Kuruçeşme. En tiempos antiguos, en cada uno de estos lugares se horneaban panes diferentes, cada uno mejor que el otro. Los alrededores olían a pan, y el pan a pasado, a la mejor parte del pasado.

Ha quedado muy poco de este ekmek en el Estambul a las orillas del Bósforo.

A la diáspora hebrea le costaba más adoptar las costumbres nuevas que conservar las antiguas. En el Imperio otomano recibieron a los

sefardíes con menos prejuicios que en otros lugares. En Salónica, Esmirna, Sarajevo, había distintos tipos de pan, del suyo y del ajeno. En la semana de Pascua se preparaba la matzá siguiendo las instrucciones que los rabinos habían apuntado en la Halajá: ácima, blanda, diferente del jametz habitual. «En vísperas del sabbat y en los días del Yom Kipur—escribe un cronista bosnio—, se esparcía el aroma de la matzá, acompañado de la inaudible oración, de un extremo a otro de la ciudad de Sarajevo». En algunas partes, los sefardíes llamaban a su pan de sábado pitikas; en otras, jalá. Gracias a ellos, los eslavos del sur se hicieron con un tipo de pan dulce denominado pan di Spagna y lo adaptaron a su pronunciación: patišpanja. El ingenio popular entretejió en el nombre la primera parte del verbo patiti, es decir, 'sufrir'. Existió también un pan especial, el «pan de los pobres» (ha lachma anya). Cada uno de estos panes tenía su corteza. Una de ellas era, según las palabras del rabino de Sarajevo, «parecida a la corteza alrededor del corazón».

Y así la llamaron.

Ciertos ejemplos y casos acercan las experiencias y transcienden las épocas. Existen semejanzas entre los hermanos romanos Graco, que procuraban llevar a cabo reformas en la producción del grano y el reparto del pan, por un lado, y el médico y agrónomo francés Parmentier, que proponía sustituir y compensar los cereales con patatas o harina de castaña en los lugares donde carecían de los primeros. Hay muchos acontecimientos que pertenecen a diferentes épocas, y sin embargo guardan proximidad. Es posible relacionar al fanático gastrónomo romano Apicio y su forma de utilizar el panecillo llamado bucella en las salsas, con la «gastronomía transcendental» como la predicaba el casi olvidado maître Brillat-Savarin, quien proclamó a su vecino, panadero que hacía el pan para el duque de Orleans y para el príncipe de Condé, «el primer tahonero del mundo». Tanto uno como otro—Apicio y Savarin—tienen rasgos comunes con lord John Montagu, del siglo XVIII, el IV conde de Sandwich: le gustaban los juegos de azar, y pidió que le trajeran un panecillo relleno de roastbeef para no tener que interrumpir la partida. Así surgió el nombre mundialmente famoso para el sándwich. Gibbon lo menciona con una simpatía bastante contenida.

Muchos ejemplos muestran cómo el pan refina el vicio del glotón o atenúa la rigidez del estadista.

En Europa Central, las ciudades surgieron a partir de las pequeñas urbes y algunas de ellas se convirtieron en metrópolis. Crecían más rápido que los caminos que las unían. En invierno, la nieve dificultaba la conexión entre ellas, algunos lugares quedaban aislados, más o menos encerrados en sí mismos, y así pasaban las fiestas, las religiosas y las profanas, la Nochebuena y las festividades navideñas. Negándose a quedarse enclaustrada en su propio espacio, la imaginación se entregaba a expresiones y aventuras insólitas. Muchas clases de pan, de todas las formas y tamaños, multicolores y de un solo color, nacieron en estas circunstancias. Quizá no hubo nunca en otra parte tantos panes diferentes: Mischbrot, Weizenbrot, Roggenbrot, Vollkornbrot, Steinofenbrot, Holzofenbrot, y muchos, muchos más, distintos y diversos, a veces con nombres extraños, como Pumpernickel o el famoso Bretzel; desde el pequeño cuernecillo, panecillo o bollito (Kipferl, Semmel) hasta el enorme Milibrod (como rebautizaron en algunas partes de los Balcanes al Milchbrot). Y así fue desde Viena y Salzburgo hasta Budapest, Praga y Bratislava, Zagreb, Liubliana y Novi Sad, en el Imperio austrohúngaro y fuera de él, desde Colonia hasta Múnich y quién sabe dónde más al norte y al sur. La bollería que complementó al pan era a veces más fantasiosa que éste.

No en vano la llamaron viennoiserie.

La semilla y los seminarios de los que hablamos aquí exigen tal vez una semántica o semiología especial. El pan está presente en los dichos que resumen experiencia y sabiduría. Forman una suerte de enciclopedia popular: ser «un pedazo de pan», «ganarse el pan», ganarse el pan «con el sudor de la frente», «quitarle a alguien el pan», es decir, dejarlo sin trabajo, «compartir el pan» con otros, comer «pan blanco» en tiempos de abundancia o «pan negro» en tiempos de escasez, mendigar un «mendrugo de pan», «a falta de pan buenas son tortas», saber que «no sólo de pan vive el hombre», sobrevivir «a pan y agua» en el calabozo, «a buen hambre, no hay pan duro», «olvidarse de comer pan» en la desgracia, y comulgar con «pan bendito» el moribundo.

«Si alguien te tira una piedra, tú respóndele con pan».

El pan aparece en la literatura desde los mismos comienzos de la literatura y del pan. El salmo 104 nos recuerda cómo el hombre cultiva las plantas «para sacar pan de la tierra». Los coros aclaman el pan en los dramas, las tragedias y las comedias de la Antigüedad. Lo invocan los diálogos de Eurípides y de Aristófanes. La Clitemnestra de Esquilo maldice el «pan de la esclavitud». La Retórica de Aristóteles distingue el «pan duro del blando» en la vida y en la moral. La República de Platón no se olvida de los que no tienen más que pan duro y, sin embargo, lo celebran como un banquete. Plutarco complementa a Eurípides: «Dicen que la esperanza es el pan de los pobres […]. Pero semejante esperanza es muy difícil llevarla a la realidad».

El pan está presente también en la tradición latina, en la prosa y en la poesía. Virgilio en la Eneida tiende la mano al que trae pan a sus hijos. Tácito subraya en los Anales que incluso el pan puede ser causa de «dependencia, esclavitud o lujuria». Séneca recuerda cómo de forma simbólica «se rocía con agua la harina y con constante amasado prepara y hace pan (assidua tractatione perdomuit finxitque panem)».

Los nuevos tiempos describieron y elogiaron el pan en obras «más duraderas que el bronce». En El banquete (Convivio), Dante proclama: «¡Felices aquellos pocos que se sientan a la mesa donde se come el pan de los ángeles!». No se olvida de la experiencia del destierro ni cuando se aproxima a las puertas del Paraíso:

Como sabe de sal probar te espera

el pan de otros, y cuán duro es el arte

de subir y bajar por su escalera.

Para Petrarca «el agua y el pan son más importantes que todas las piedras preciosas». Hablando de grano y de semillas, Leonardo en sus cuadernos destacaba la contradicción humana: «El hombre golpeará brutalmente aquello que le permite vivir, el hombre batirá el grano». O: «Sembrando los hombres tirarán sus propias provisiones (le proprie provviste)».

En la isla donde el grano no abundaba, la literatura inglesa, en

particular después de Shakespeare, no desatendió nuestro pan de cada día. Ricardo II comió «el pan amargo del exilio (the bitter bread of banishment)». Romeo y Julieta conocieron en su pasión el «pan de Dios […] que hace enloquecer». El gran escritor no perdió la ocasión de mofarse del bajo nivel del «humor de pan y queso (the humour of bread and cheese)». El pan es para Tennyson una garantía de la verdad: «Digo la verdad, como vivo de pan (I speak the truth, as I live by bread!)». Bacon advertía a sus compatriotas: «No toquéis el pan deshonroso de las doctrinas perversas (Touch not the thievish breads of perverse doctrine)». El «caballero de la Triste Figura» de Cervantes buscaba consuelo en el pan: «Los duelos con pan son menos». Solo en una isla desierta, Robinson Crusoe no «sabía moler el grano para transformarlo en harina» ni hacer pan.

El pan no es hijo de la soledad, aunque el destino a menudo lo obligue a serlo.

En Los novios, Manzoni da testimonio de la rebelión de los que tenían hambre de pan. Oía y transmitía los gritos de la Revolución francesa: «¡Pan! No queremos promesas, queremos pan y lo queremos ya (Du pain. Ce ne sont pas des promesses qu'il nous faut, c'est du pain et tout de suite)». Ya antes de la revolución se había pedido en la plaza pública el «pan de la igualdad» (pain d'égalité). Se acusaba a los «molineros y panaderos de producir hambre». Los santos patronos de sus oficios eran demasiado débiles para protegerlos de la ira de la turba. Victor Hugo alzó la voz como republicano y escritor: «El teatro debe hacer del pensamiento el pan de la muchedumbre (le pain de la foule)».

Según el cristiano Charles Péguy, «al que le falta demasiado el pan diario, no le encuentra gusto al pan eterno». Maiakovski, a punto de suicidarse, escribió a la mujer amada y a su «cuerpo, que simplemente ruego como los cristianos ruegan nuestro pan de cada día». En uno de sus viajes, quizá imaginario, Apollinaire tomó cariño a los panecillos llamados «polka, semejantes a escudos redondos, panecillos de Viena, panes caseros de esos que llaman abedul, es decir, hendidos con esa forma». Francis Ponge, en época de guerra, cuando había una gran escasez, escribió un poema que descubre la geografía en el pan: «como si tuviéramos a disposición de la mano los Alpes, el Tauro o la cordillera de los Andes».

El pan y la tierra se entrelazan constantemente, una vez tras otra y por incontables veces.

El verso y el poema del envejecido músico de arpa en la obra de Goethe Los años de aprendizaje de Guillermo Meister se han convertido en dicho popular, circulaban de boca en boca, pasaban de oído a oído: «Quien nunca comió su pan mojado en lágrimas […], no os conoce, potencias celestes (himmlische Mächte)». Los artistas maldecían en la misma lengua ese arte del que no se puede vivir, que no les facilita ganarse un pedazo de pan: Eine brotlose Kunst.

Mohammed Chukri, escritor de origen bereber y lengua árabe, relató sus penosos recuerdos en el libro titulado El pan desnudo. Hambriento y solitario, observaba a un pescador que comía pan y arrojaba al agua los trozos que le quedaban. El protagonista se lanzó tras ellos, cogió un pedazo y lo estrujó en la mano, justo en el lugar donde junto al pan flotaban heces. Se comió lo uno y lo otro.

El escritor Miroslav Krleža escuchaba atentamente las palabras de su abuela y las anotaba en Una infancia en Agram en dialecto kaikavo: «El pan de siervo, ni un perro callejero se lo comería […]. Sin embargo, el de maíz, rico, harinoso como un bollo […]. El pan de munición es ácido como el pito de un guardia». El poeta croata Ivan Mažuranić clamó en nombre de los rebeldes serbomontenegrinos que se alzaban contra el yugo otomano: «Pan, pan, señor. Hace tiempo que no hemos visto un mendrugo de pan». Su compatriota el poeta Tin Ujević cantó tristemente al «pan del veneno y la amargura».

Gibran Jalil, libanés que pasó su vida en el Nuevo Mundo, árabe de expresión inglesa, también habló sabiamente sobre el pan: «Ya que si hacéis el pan con indiferencia, hacéis un pan amargo que sólo a medias apacigua el hambre del hombre». América del Norte y del Sur, la primera por las prisas y la segunda por la miseria, descuidaban a veces la frescura y calidad del pan. En el siglo XX, Henry Miller advertía a sus compatriotas—en el ensayo The Staff of Life—de los trastornos que el pan malo provoca: «El pan malo significa dientes débiles, digestión pesada, heces duras, mal aliento, impotencia, miembros artificiales, quirófano, dificultades urinarias y renales, pérdida de vista y de cabello».

En la «aldea global», el pan—¡qué pena!—se vuelve cada vez más monótono.

«Justamente pan es lo que no tienen los eremitas», así habló Zaratustra, y Nietzsche lo anotó. «Piedras o pan, es la principal cuestión social. No se trata de una profecía […] nada hay más positivo que el pan», son las palabras de Dostoievski.

Los poetas clarividentes descubrieron antaño en el pan el brillo de las piedras preciosas y la luz del sol. «Que nuestro pan de cada día sea el rubí (yaqut) de tus labios» es el verso del poeta persa Hafiz, que se sabía el Corán de memoria. El bardo persa Firdusi, de nombre Abu al-Qasim Mansur, dedicó unos versos a la semilla: «Yo siembro por doquier, he sufrido mucho». Y añadió: «La luz del sol es mi pan». En el poema de Hölderlin dedicado «Al pan y al vino», la luz bendijo al pan: «El pan es fruto de la tierra, pero bendecido por la luz (doch ists vom Lichte gesegnet)». Este verso se cita, sin el nombre del genial y desdichado poeta, al principio de este libro.

Mahatma Gandhi, que predicaba en el exilio la no violencia activa y procuraba proteger a los «hijos de dios» (Harijans) privados de todo derecho, expresó un juicio sabio sobre el pan y la fe: «En un mundo donde hay tantos hambrientos, Dios puede aparecer sólo en el signo del pan». Cristo aparece así como hombre y como hijo de Dios.

Fue condenado y crucificado.

Hay muchas obras que describen tanto el pan como nuestra relación con él. En los tiempos modernos, los aparatos sustituyen cada vez más a la mano humana, lo automático al hombre, la producción a la artesanía. Las máquinas aran, siembran, cosechan, amasan, hornean. «De la tierra en la que naciste y creciste, queda—en particular para los que tuvieron que irse o fueron expulsados—el sabor del pan. Nada lo puede reemplazar». He oído estas palabras en un monasterio armenio al pie del monte Ararat.

La poética del pan está diseminada como los granos en el espacio y en el tiempo entre los países y pueblos, en la cotidianidad y en la eternidad. Descubrimos su presencia en la poesía, en las imágenes, en la oración. Está en el sueño y en la vigilia, «entre el sueño y la vigilia» también, en la fugacidad y en la perpetuidad.

La llevamos en nuestro interior, la recordamos y olvidamos al mismo tiempo.

VI

IMÁGENES Y APARICIONES

Las imágenes y las formas del pan han encontrado su lugar en la historia y en el arte. Han surgido en distintos soportes: de piedra, de madera y de metal, en dibujos en pergamino, papiro o tela, en tallados, bajorrelieves o esculturas, en frescos en los muros, en mosaicos, miniaturas, iconos. La historia del arte las ha incluido en su catálogo. En los relatos se presentan como realidad y aparición.

En tiempos remotos, las religiones prohibieron la representación de la figura divina. La idolatría ya se condena en el Talmud (avodah zarah) y en las Tablas de la Ley. El Pentateuco advierte: «No te harás escultura, ni imagen alguna de nada de lo que hay arriba en el cielo». Libros hebreos más recientes, en particular los influidos por la tradición cabalista y jasídica, abrieron sus páginas a las imágenes de los profetas y los hombres. La Hagadá muestra escenas de la vida cotidiana, en las que también aparecen diferentes clases de pan.

En los siglos VIII y IX se avivaron las disputas entre los iconoclastas y los iconodulos. El emperador León III prohibió que se exhibieran en las basílicas las imágenes de Jesús y de los santos. La emperatriz Teodora consiguió devolver el iconostasio a la cristiandad oriental. El concilio de Nicea confirmó su postura.

El pan apareció de nuevo en el icono, junto al cáliz y las manos de Jesús.

En la Última Cena, Jesús partía y repartía el pan. La cena se celebró al comienzo de la fiesta de los panes ácimos, en la semana de Pascua, quizá el jueves o incluso el miércoles, en cualquier caso antes del viernes, día de la crucifixión del Señor. En el Antiguo Testamento, Moisés ordenó que se eliminara todo rastro de levadura en memoria de los días en los que los judíos huían del ejercito faraónico y su pan no llegó a leudar: «Por eso hoy no comeréis pan fermentado. Hoy salís de Egipto, en el mes de Abib […]. Durante siete días comerás panes ácimos; no se verá pan fermentado, ni levadura, en todo tu territorio». Según la Biblia de Jerusalén, aquel

que probare pan leudado durante los días de Pascua «será expulsado de la comunidad de Israel, sea nativo o extranjero». Los dibujos naíf y los colores pálidos representan a los perseguidos que se agachan y recogen el maná celestial. Los nombres matzá y jametz fueron sustituyendo poco a poco a las palabras antiguas lejem y pat.

En la pintura medieval, sobre todo en la católica, la Última Cena se convirtió en uno de los motivos más sublimes. Los pintores procuraban revivirla, expresar su sentido. La visión de Giotto de la mesa delante de Cristo no destaca sobremanera el pan, pero deja la impresión de que debía de ser fino y plano, es decir, preparado sin levadura, ácimo. Leonardo puso ante las manos de Jesús una hogaza que hasta cierto punto parece fermentada, y más aún lo parece el panecillo en el borde de la mesa delante de Judas. En el cuadro La cena de Emaús—también se celebró en la semana de Pascua—Caravaggio pintó, junto a las manos de Cristo resucitado, un pan que es sin ninguna duda leudado. Ni en el dibujo de Durero de la Última Cena, ni en la enorme Cena de Tintoretto en la Scuola di San Rocco en Venecia, ni en La cena de Emaús de Rembrandt, el pan es ácimo. Tampoco lo es en los cuadros de Bassano, Tiziano, Nicolás Régnier, Giovanni Bellini y muchos otros maestros antiguos. Zurbarán colocó delante de sus «cartujos» enormes panes fermentados tal como se preparaban en su época en España.

A todas luces, los pintores no siguieron las órdenes de Moisés. A los más inspirados y talentosos les interesaba más la disposición de los discípulos alrededor de Jesús, la mirada del hijo de Dios, la postura de su cuerpo inclinado sobre la mesa, la posición de la mano y de los dedos en el momento de la consagración del pan. Semejante desviación del Antiguo Testamento y del ritual de la Pascua en las paredes de las iglesias y en los iconos no se consideró una transgresión.

Aparte de en la Última Cena y en la cena de Emaús, el pan aparece con frecuencia en las Bodas de Caná, en la escena bíblica de la multiplicación de los panes, en la escena de la comunión de los apóstoles, en la representación de la hospitalidad de Abraham, en la celebración de la eucaristía.

La hostia es en todos los cuadros fina y redonda, preparada evidentemente sin levadura.

En Bizancio y demás países ortodoxos, la cuestión del pan leudado o ácimo no se planteaba de la misma manera que en los países católicos. En la liturgia, en la anáfora, en la comunión, el pan suele ser leudado. En algunos de los iconos de Rubliov está sumergido en un fondo dorado y apenas se vislumbran sus contornos. La «invocación» ortodoxa del Espíritu Santo (epiclesis) hace el pan aún más claro y translúcido. No escasean ejemplos en las célebres escuelas iconográficas de los monasterios de Grecia, Bulgaria, Serbia, Macedonia, Rumanía, y sobre todo en los del monte Atos.

También el cuervo ha encontrado por fin su lugar junto al pan. Según la tradición hebrea, al principio era blanco. Sus plumas se tornaron negras después de que el patriarca Noé lo soltara para que viera si las aguas se habían retirado, y el ave rapaz no volviera. El cuervo, a pesar de ello, aparece en los cuadros de los grandes maestros en compañía de san Elías el Profeta, de san Antón Abad, de san Pablo el Ermitaño. Mientras los anacoretas vivían en cuevas, entregados al ayuno y a la oración, el cuervo les traía cada día en el pico un trozo de pan. En este papel de benefactor lo pintaron entre otros Diego Velázquez y Alberto Durero.

El pan se utilizaba también en el palimpsesto. La miga de pan, ligeramente humedecida y ablandada, elimina de un lienzo viejo, de una tabla de madera o de una hoja polvorienta y manchada, una por una las capas aplicadas. De ese modo libera los signos primarios, el dibujo anterior, el color antiguo. Al final vemos otra vez a la Virgen que estaba oculta bajo una imagen diferente, o a Cristo que de nuevo coge y parte el pan.

Las azoras coránicas no permiten la representación de la figura divina ni de la humana (ibadat al-asnam). Surgieron, sin embargo, no sólo en los templos y en las obras caligráficas, adornos y arabescos cuyos contornos se parecían a los panes de las regiones donde nacían: redondos, triangulares y cuadrados, brillantes u oscuros. Los descubrimos en la mezquita de Al-Azhar y en el palacio Abdeen de El Cairo, en el Sarayi Topkapi de Constantinopla, junto a las tumbas de mamelucos y califas, los intuimos en los matices verdes parecidos al trigo tierno o en los dorados que evocan los campos de espigas maduras. La superficie áspera de la pared y la corteza del pan guardan semejanza.

Ni los gobernantes ni la fe impedían a los cartógrafos árabes trazar los contornos de los litorales y de los países y adornarlos de una manera muy peculiar. Así lo hizo el famoso geógrafo Al-Idrisi en el siglo XII en Sicilia, donde lo apodaron el Siciliano (Al Siculi). Lo imitó también Al-Sharfi de Sfax, en la costa de Túnez, en el Mediterráneo. Las islas redondas y cuadradas en el mar se parecen a panes árabes. El sultán Mehmet II, llamado el Conquistador (Al Fatah), invitó al maestro veneciano Gentile Bellini a Estambul para que, a pesar de las prohibiciones de los dignatarios religiosos, le hiciese un retrato para la posteridad. Gentile traerá a la Laguna la palpitación del Oriente.

Influirá también en Carpaccio.

Después de la Ilustración y la Revolución francesa, la laicización trasladaba el pan del marco religioso al secular. Los artistas destacaban su significado social, el deseo y la necesidad de alimentar con él a los pobres y hambrientos. En las escenas están presentes cada vez más el arador con su arado, el sembrador con un puñado de semillas en la mano, el segador que levanta la hoz. Junto a ellos, almiares, gavillas de trigo, montones de paja, diversas herramientas. Los acompañan el campesino, el panadero, el mendigo.

VII

MOTIVOS, EPÍLOGO

El país en el que nacemos y crecemos nos transmite el sabor de su pan. Cuando el destino nos conduce por esos mundos o nos destierra, lo llevamos con nosotros, dentro de nuestro ser. El que pierde este sabor pierde parte de su patria y de sí mismo.

Cuando un forastero llega a una ciudad donde nunca ha estado, se encuentra con su pan. A veces tiene la sensación de que se asemeja al de su tierra natal, a veces es distinto. Allí donde el idioma nos es más afín, el pan, al parecer, resulta menos ajeno.

Es difícil descifrar todos los lazos existentes entre los idiomas y el pan.

Se plantean muchas preguntas, se oyen muchos consejos: «¿Acaso si a alguno de vosotros su hijo le pide pan le da una piedra?»; «No está bien tomar el pan de los hijos para echárselo a los perrillos». Son las palabras de la Sagrada Escritura. Cada uno de nosotros lleva en su fuero interno una historia sobre el pan.

En este capítulo, séptimo y último del libro, están expuestos los motivos que indujeron al autor a escribir sobre ello.

En la infancia pasé cuatro años de hambre y probé el pan de las siete cortezas. Había una guerra, una guerra mundial, la segunda del siglo. Se llevaron a mi padre a un campo de trabajos forzados por el solo hecho de que era originario de un país al que otro había declarado la guerra. Él había huido de Rusia unos veinte años antes de que Alemania volviera a batallar con ella. Lo movilizaron y lo capturaron siendo un simple soldado en la Yugoslavia que entonces se desmembraba por primera vez. La mayoría de los que fueron deportados con él no volvieron. Mi padre se salvó de milagro. Cuando lo vi de nuevo, casi no lo reconocí. Había perdido cuarenta kilos en el cautiverio.

Contaba a menudo su historia sobre el pan del campo de trabajo.

A finales de 1942 y principios de 1943, atravesaron por uno de los

inviernos más rigurosos del siglo. En Alemania del norte, a poca distancia de Osnabrück, mi padre formó parte de un grupo de condenados a trabajos forzados. Talaban árboles en los bosques, tallaban traviesas para el ferrocarril nuevo, más ancho y más adecuado para el abastecimiento del ejército y la conquista de territorios. Unos cuantos prisioneros, andrajosos y calzados con zuecos de madera, congelados y hambrientos, regresaban una tarde a su barracón. «Ya no parecíamos personas. Como si nos hubiéramos convertido en nuestras propias sombras». Un desconocido los interceptó en el camino estrecho y los invitó a pasar a su casa. «Entramos con desconfianza, junto con el guardia que nos escoltaba. Era la víspera de Navidad. El hogar en el que nos hallamos era cálido».

El anfitrión era pastor protestante. Siguiendo el ejemplo de Abraham, agasajó a los huéspedes desconocidos con lo que tenía y podía ofrecer. Primero que se calentaran, se lavaran la cara y se afeitaran. En la mesa había una rebanada de pan y una copa de vino para cada uno, luego una cena modesta, como se corresponde con la tradición cristiana en Nochebuena. En señal de agradecimiento, mi padre, pianista en su juventud, se sentó al piano y tocó parte de una antigua liturgia rusa, con los dedos agarrotados y congelados por el trabajo y el frío. Desde aquel momento, nunca más volvió a identificar a los que lo habían encarcelado con el pueblo al que pertenecían. «En cada campo de trigo también hay cizaña—repetía —. ¡Cómo no voy a saberlo, con las cosas que han pasado en Rusia y Ucrania, en mi amada Odessa!».

El pastor abrazó al prisionero, el prisionero al pastor. El guardia no denunció a ninguno. En la guerra mundial hubo también casos así. Muy pocos, pero los hubo.

Después de la contienda y del campo de trabajo mi padre volvió a casa, a una pequeña ciudad donde nos habíamos refugiado en el hogar de unos parientes pobres. Por la calles pasaban entonces soldados alemanes que habían sido capturados. Se los trataba sin piedad, de manera vengativa, obligándolos a hacer los trabajos más penosos. En sus rostros se veía que estaban hambrientos y exhaustos. Recuerdo que bajo la ropa desgarrada se vislumbraban los huesos de sus costillas. En aquella época también nosotros

carecíamos de todo. La guerra nos había dejado casi sin nada, pero con la esperanza de que las cosas cambiarían…

Un día mi padre cortó una mitad del pan que recibíamos dos veces a la semana para toda la familia con la cartilla de racionamiento: «Lleva esto a los prisioneros alemanes. Ten cuidado de que nadie te vea, porque nos acusarían de colaboracionistas». Me aproximé furtivamente a ellos, arrastrándome por el suelo y llevando bajo la camisa el pan cuya corteza me arañaba el pecho. El soldado alemán al que se lo di, alto, delgado y rubio, casi lloró. Lo compartió con dos de sus compañeros que sufrían su misma suerte.

No he dejado de recordar la historia de mi padre acerca del pastor protestante. Tal vez el deseo de escribir un día un libro sobre el pan ya se había instalado en mi imaginación durante la infancia. Desaparecía y regresaba. En la madurez empecé e interrumpí la redacción, retomé y abandoné el manuscrito varias veces. Después de emigrar de mi país, que había entablado una guerra consigo mismo, tuve que dedicarme a otros trabajos. Escribí libros de otra índole. Pero no me olvidé del nuestro pan de cada día.

A principios de los años setenta del siglo pasado tuve por primera vez la ocasión de ver el mar Negro y visitar Odessa, ciudad en la que había nacido mi padre y de la que emigró a los veinte años, en 1920. A través de la Cruz Roja, conseguimos la dirección de una pariente, que encontré muy mayor y enferma. La tía Natalia, llamada Tusia, era la hija del héroe de la Revolución de Octubre Mijail Grigorashenko, médico famoso que salvó varias provincias y ciudades de las epidemias que hacían estragos después de la revolución. A pesar de ello, Tusia pasó cinco años en las cárceles por haber dicho lo que pensaba de la hambruna que causó una mortandad tremenda en Ucrania, el horrible holodomor, ocurrido a comienzos de los años treinta. En el granero más fértil de Europa no hubo grano y alrededor de tres millones de habitantes murieron de hambre. Me contó la historia más triste sobre el pan que jamás había oído.

El hermano de mi padre, el tío Vladimir, desapareció en un gulag estalinista. Lo habían acusado de mantener contactos con la parte de la familia que había emigrado, de difundir «propaganda enemiga», incluso de «colaborar con los trotskistas», con los que no

habría podido comunicarse, aunque lo hubiera querido. El abuelo Nikolái, destrozado por la desgracia, sobrevivió al gulag al que lo habían deportado, pero no por mucho tiempo. La abuela estaba desesperada y perdida, deambulaba por las calles en busca de sus hijos y de su marido. Pronto murió en el banco de un parque, loca. Durante el asedio nazi de Odessa, en el año 1941, el abuelo Nikolái repartía con sus últimas fuerzas modestas raciones de pan a los ancianos desvalidos junto con un mensaje, cuyo contenido no logré averiguar. La tía Natalia me propuso visitar a un hombre que había estado con el tío Vladimir en el campo de prisioneros. «Vive en la periferia de Odessa. Se llama Piotr».

No me dijo el apellido. No sé por qué. Me dio la dirección. Con el número de la casa y del piso.

Conocí a un hombre extraordinario. Su rostro mostraba huellas del sufrimiento. Miraba a lo lejos un poco de través. Hablaba de una manera distinta al resto. Me contó cómo el tío Vladimir había muerto pidiendo pan. Con ellos estuvo uno o dos años, en el mismo campo de prisioneros, en algún lugar cerca de Sarátov, el famoso científico y botánico, especialista en cereales, Nikolái Vavilov. Su teoría sobre los orígenes de las primeras variedades de trigo en las mesetas de África oriental, en Eritrea, eran más próximas a los estudios del abad Gregor Mendel que a los experimentos de Michurin magnificados por la propaganda oficial. Vavilov no quiso ejecutar las órdenes que iban en contra de su conciencia y que prometían un «futuro radiante». No escondía su incertidumbre acerca de si alguna vez «el trigo crecería en la estepa de Turkmenistán o en la tundra siberiana». El ideólogo oficial de la agronomía y comisario del tirano lo atacó. Lo arrestaron y lo deportaron al gulag. Allí hizo amistad con el tío Vladimir. Pasaron juntos días y noches.

Piotr hablaba bajo, muy bajo, como si temiera que alguien lo pudiera oír. «No sabe usted lo que significa desear pan en semejantes circunstancias. Su tío Vladimir murió clamando: ¡PAN, PAN!».

Quise ayudar al anciano de ojos claros, que vestía una rubashka, la típica camisa rusa, raída pero limpia. No aceptó el pequeño fajo de billetes que intenté meterle en el bolsillo. Lo devolvió excusándose.

Me pidió que, en vez de darle dinero, le escribiera «una carta con unas líneas sobre el pan» que también él había anhelado tanto, «y del que ni siquiera hoy día había suficiente para él y sus allegados».

Eso fue a principios de los años setenta del siglo XX. Se notaba cierto «deshielo».

Continué mi viaje por la antigua Unión Soviética. Día tras día escribía y trabajaba en mi carta a Piotr, acortándola o ampliándola. Quería que fuera lo más amena posible para un hombre que, debido a la prisión y al gulag, había interrumpido su educación, sustituido el libro por la oración. Recibió dos o tres versiones de mi carta. Nos lo comunicó Natalia, que finalmente había logrado establecer correspondencia con mi padre. En los años setenta del siglo pasado eso ya era posible. Poco después Piotr murió. «Comulgó con pan de centeno».

En una de las variantes de mi carta figuraban las siguientes líneas, que aquí están traducidas del ruso:

No he corrido mucho mundo, mis conocimientos relativos al pan son modestos, decía un peregrino. El pan es para mí el mundo.

Partid el pan con las manos, decía un monje de Rostov del Don. Vuestra plegaria será escuchada. Navegábamos por el río.

Quedaba muy poco pan y muy poca sal para la bienvenida. La anciana conservaba la esperanza. Sus hijos se habían dispersado. Los esperaba en la isba de madera, sola y piadosa.

Pan y agua para hoy y mañana. El agua pesada no corre hacia el mar. Así hablaba el anacoreta de Súzdal: medimos los pasos, sin embargo, no tenemos medida.

Uno tras otro llegaron los años estériles, las espigas de centeno morían. Teníamos que alimentar al ejército. Pan y amor, Vasilisa, para el otoño que nos aguarda y el invierno que no llegaremos a ver.

Se estropearon los panes que habían amasado las desposadas del sur. Recoged las migas en pañuelos, para el ayuno y la comunión.

Las nieves preservan los granos sanos bajo la tierra.

El proscrito sigue caminando por la estepa, por la otra orilla del río Yeniséi, en la distancia. La semilla se perdía día tras día. ¿Quién reunirá de nuevo a este pueblo? ¡Pan y vino!

Se ha oído también el llamamiento del enviado. Hablaba a voz en cuello, para que todo el mundo lo oyera: pan y levadura, hermanos. Pisoteamos el barro. Aquí todavía hay manantiales límpidos.

Cantamos quedamente en esta orilla, apenas nos oímos a nosotros mismos: la corteza de la tierra y la corteza del pan. Rusia es una vasta llanura.

Es lo que he escrito al final de la carta que te envío, Piotr.

No pretendo enumerar los títulos de todos los libros que tratan del pan los cuales me ayudaron en mi trabajo. Son muchos. Sin embargo, hay algunos que no pueden olvidarse. Ya he mencionado a Nikolái Vavilov. He leído todas sus obras. Fue candidato al premio Nobel. Se le escapó. Murió.

Hoy existe en San Petersburgo un instituto que lleva su nombre.

Me sirvieron de apoyo las reflexiones de Piotr Kropotkin. La conquista del pan. En la lucha por el pan, la «necesidad» tiene que prevalecer ante el «deber». «Es menester que la cuestión del pan preceda a todas las demás». Es lo que decía el noble anarquista Kropotkin, apodado el «príncipe negro».

Después de mi triste estancia en Odessa empecé a dedicarme cada vez más a las «cuestiones del pan» en el plano poético, religioso, político y otros. Leí las obras de Ósip Mandelstam e hice la presentación de las trágicas memorias de su mujer Nadiezhda. En los primeros años después de la Revolución de Octubre, muchos autores escribían sobre la «conquista del pan para todos» sin dejarse llevar por las consignas que se imponían paulatinamente. Mandelstam es el autor de una obra casi olvidada que lleva el título de El trigo del hombre (Pshienitsa cheloviecheskaia). Quería conciliar las «dos eucaristías», la religiosa y la agnóstica. Escribió sobre las «Sofías de pan, repletas del calor redondo, capaz de elevar

las cúpulas». Vio el pan que «brillaba como el oro del tabernáculo», que en ruso se dice daronositsa y en griego artoforos. Le maravillaba la belleza del pan llamado kolobok, «Kolobov» fue el primer seudónimo de Mandelstam en su juventud. Se preguntaba «cómo crece la masa madre» (jlebnaia opara). Lo asombraba que una pequeña porción de esta masa (pripek) se convirtiera de nuevo en un todo, en verdadera levadura. En los campos de trabajo de Siberia, los prisioneros llamaban turia al pan seco y duro que, remojado en agua templada y salada, se volvía blando y de nuevo comestible. La alusión de Mandelstam advertía también de la calamidad que suponía sacar «el pan del horno antes de tiempo». A punto de ser encarcelado, a mediados de los años treinta, todavía soñaba la «amada levadura del mundo», que quizá podía ayudar para que «el mundo mismo cambiara». Su muerte la describió Varlam Shalámov, escritor que pasó casi dos décadas en el gulag. Un día, uno de los «besprizorni»—delincuentes comunes—le robó a Mandelstam la ración de pan diaria. Al darse cuenta, el poeta gritó: «¡Pan! ¡Se han llevado mi pan!».

Murió clamando por un pedazo de pan. No puedo evitar pensar en la muerte similar de mi tío Vladimir.

En La cuarta vologda, Shalámov narró su historia sobre el pan ajeno. «Era pan ajeno, el pan de mi compañero. Una ración de trescientos gramos, fría como un trozo de madera. Me la puse bajo la nariz, y las narinas lograron captar secretamente el aroma apenas perceptible del Pan […]. Volqué la cestita y vertí unas pocas migas en la palma de mi mano. Las lamí con la lengua, la boca se llenó inmediatamente de saliva, las migas se fundieron […]. Arranqué tres trocitos del tamaño de la uña del dedo meñique, devolví el pan a la cesta y me acosté. Desmenuzaba y chupaba las migas diminutas. Y así me dormí, orgulloso de no haber robado el pan de mi compañero».

Me encontré en la emigración con Alexandr Solzhenitsyn. Me contó cómo, muchos años después del gulag, colocaba por la noche una hogaza de pan bajo la almohada.

El bardo armenio Daniel Varujan fue asesinado en el genocidio de 1915, uno de los primeros que hizo famoso al siglo XX. A los treinta y un años lo apuñalaron en la columna que una parte del ejército

turco conducía al campo de la muerte, en las inmediaciones del mítico y bíblico Ararat. En el bolsillo de su abrigo se encontró, y así se recuperó, un manuscrito titulado El canto del pan. Las hojas estaban arrugadas y manchadas de sangre. En una de ellas pone:

Pasan los vientos—bajo las espigas, allí donde la luna inyectó la leche de su ánfora, tiemblan los granos. Desde la era hasta la aldea, desde la aldea hasta el molino—pasa el mar […].

Y cuando las desposadas amasen el buen pan, que sea un canto al amor.

El libro del escritor italiano Primo Levi, su testimonio sobre el sufrimiento en el campo de concentración, lleva por título Si esto es un hombre (Se questo è un uomo). También aquí nos encontramos con los que en el barracón «roban el pan del otro» y con los que, hambrientos de pan, «no pueden hacer lo que se les exige». Estos últimos, antes de que los maten, «reciben bofetadas de la mañana a la noche, los alemanes los llaman zwei linke Hände (‘dos manos zurdas’)».

La obra más exhaustiva que se ha escrito hasta ahora sobre el pan lleva por título Seis mil años de pan (Sechstausend Jahre Brot). El autor es Heinrich Eduard Jacob, un judío alemán. Al final del libro da testimonio de su experiencia en Buchenwald, donde recibía pan hecho de una «mezcla de patata y serrín». Quién sabe si Jacob habría escrito un libro tan valioso si no hubiera estado en el campo de concentración y no hubiera comido precisamente este pan. Con serrín, como antaño, en la Antigüedad y en la Edad Media, con arena, tierra, polvo del desierto…

Durante mis diecisiete años vividos «entre asilo y exilio», en Francia e Italia, me ayudaron con sus libros e investigaciones el difunto Arnaldo Luraschi, autor casi olvidado del libro El pan y su historia (Il Pane e la sua storia); Massimo Montanari, compañero de la antigua Universidad de Bolonia, y Steven L. Kaplan, experto estadounidense cuyos conocimientos sobre el pan francés pueden, sin duda, medirse con los del maître Poilâne. Gabriele Mandel, de Milán, perseguido y encarcelado por judío en la Segunda Guerra Mundial, se convirtió al islam, se hizo seguidor del sufismo y fue proclamado «kan» en la ciudad turca de Konya; sus comentarios

sobre el pan en la poesía sufí han sido muy valiosos para mí. A la experiencia de los cínicos griegos y, particularmente, a la manera en que «mendigaban un trozo de pan» buscando la verdad, me llevaron las lecciones de Michel Foucault en el Collège de France, donde periódicamente yo también dictaba conferencias y me encontraba con él. Murió dejándonos un ensayo inacabado sobre el habla despiadada de los cínicos llamada «parresia».

No me olvido de mi camarada de la antigua Yugoslavia, el doctor en ciencias Rajko Djurić, gitano que perdió parte de la familia en el Holocausto de la Segunda Guerra Mundial, y parte en las recientes guerras balcánicas. Él me tradujo diversos dichos cíngaros. Ihsan-u Sidki el-Amed escribió un tratado histórico sobre el pan en la civilización islámica; el escritor Gamal el-Ghitani de El Cairo, apodado el «heredero de Naguib Mahfuz», me envió el manuscrito. En Bosnia encontré un traductor para esta obra y así tuve acceso a las fuentes en lengua árabe. Muy valiosa me resultó la ayuda de dos amigos y compañeros: el historiador francés Georges Duby, que supo reflexionar y escribir de manera original sobre el cultivo de la tierra; y también Piero Camporesi, autor del libro El pan salvaje (Il pane selvaggio), cuyo camino sigo en el primero de los siete capítulos de este libro. Ambos nos dejaron demasiado pronto. El poeta esloveno Edvard Kocbek, cristiano y personalista, disidente y antifacista, me alentó en los comienzos para que no desistiera.

El libro común del pan lo escribieron desde los tiempos más remotos hasta hoy día poetas, filósofos y científicos, estimulándose y complementándose los unos a los otros. Al principio del tercer milenio hay en el mundo mucha gente que muere de hambre, sobre todo en el denominado «tercer mundo», en distintas regiones de Asia y África donde los cereales germinaron por primera vez, y en islas lejanas donde apenas existen.

Los cambios climáticos y la contaminación del medio ambiente llevan a los nómadas actuales a intentar trasladarse, a veces desesperadamente, a lugares donde hay más pan. El planeta está expuesto a influencias desastrosas. El consumo incontrolado de energía pronostica consecuencias fatales. Por un lado, se derriten los casquetes polares, lo que hace aumentar el nivel del mar, las olas anegan los archipiélagos, los continentes se hunden. Por otro,

existen vastas superficies donde falta agua, el desierto se extiende, la sequía destroza las cosechas, la sed atormenta al género humano.

Mientras escribo estas páginas, el mundo vuelve a estar dominado por una crisis que ha atrapado al planeta con una inaudita rapidez, enfrentando a la humanidad a amenazas impensables. La tierra tendrá pronto ocho mil millones de habitantes, de los que, según las previsiones, una cuarta parte podría quedarse sin pan. Tuve un encuentro con el famoso agrónomo estadounidense Norman Borlaug, después de que hubiera hallado una variedad de trigo enriquecida, resistente a enfermedades, que produce un rendimiento mucho mayor de lo habitual. Ha salvado la vida a millones de hambrientos en los «países en vías de desarrollo». Hasta su muerte no dejó de señalar: «El hambre es todavía un fenómeno común. El hambre se presenta con demasiada frecuencia».

¿Qué puede hacer la literatura para que haya pan para todos y cada uno?

Puede sólo expresar su inquietud y preocupación.

El antropólogo Lévi-Strauss escribió en Tristes trópicos, antes de cumplir cien años de vida, que el «mundo empezó sin el hombre y puede terminar sin él».

La humanidad nació sin pan y puede quedarse sin él.

NOTA BIBLIOGRÁFICA DE LOS TRADUCTORES

La traducción de Nuestro pan de cada día ha exigido una laboriosa tarea de documentación para la que hemos contado con ayuda y apoyo de muchos colegas traductores de las lenguas más diversas: griego, latín, ruso, árabe, hebreo, francés, inglés. Entre estos colegas queremos destacar a Almudena Aguilar, Carmen Montes, Daniel Najmías, Laila Tellawi, María Teresa Gallego Urrutia, Mónica Rubio, Olga Korobenko, Pilar González Rodríguez, Teresa Garulo, Vicente Fernández, Víctor Andresco.

A todos ellos, y a aquellos cuyo nombre no figura, les agradecemos las traducciones de algunas citas que originariamente están en los idiomas ya citados, sus investigaciones y aportaciones.

BIBLIOGRAFÍA

ARTEMIDORO DE DALDIS, El libro de la interpretación de los sueños, trad. de M.ª del Carmen Barrigón Fuentes y Jesús M.ª Nieto Ibáñez, Madrid, Akal, 1999.

Biblia, Madrid, La Casa de la Biblia, 1992.

BORGES, JORGE LUIS, El Aleph, en Obras completas, I, Barcelona, RBA-Instituto Cervantes, 2005.

COLUMELA, Los doce libros de Agricultura, trad. de Juan María Álvarez de Sotomayor y Rubio, Madrid, imprenta de D. Miguel de Burgos, 1824.

DANTE, Divina Comedia, trad. de Ángel Crespo, Barcelona, Seix Barral, 1973-1977.

DIDEROT, DENIS, Œuvres complètes, tome troisième, première partie, p. 248, Paris, Chez A. Belin, imprimeur-libraire, 1818.

El Corán, ed. de Julio Cortés, Madrid, Editora Nacional, 1979.

Espejo de perfección, intr. de Lázaro Iriarte, trad. de Enrique Gutiérrez, texto tomado de San Francisco de Asís. Escritos. Biografías. Documentos

de la época, ed. de José Antonio Guerra, Madrid, Biblioteca de Autores Cristianos (BAC 399), 1998.

FLAUBERT, GUSTAVE, Diccionario de lugares comunes, trad. de Tomás Onaindía, Madrid, Edaf, 2005.

Gilgamesh o la angustia por la muerte. Poema babilonio, trad. directa del acadio, intr. y notas de Jorge Silva Castillo, México, El Colegio de México, 2000.

HERODOTO, Los nueve libros de la historia, trad. de Bartolomé Pou, Madrid, Edaf, 1989.

HOMERO, La Ilíada, trad. de Emiliano Aguado, Madrid, Edaf, 2000.

JENOFONTE, Económico, trad. de Juan Gil, Madrid, Moneda y Crédito, 1967.

La regla de san Benito, traducción y notas de Iñaki Aranguren, Madrid, Biblioteca de Autores Cristianos, 2000.

MARCO AURELIO, A sí mismo, trad. de Jorge Cano Cuenca, Madrid, Edaf, 2007.

OVIDIO, Metamorfosis, trad. de Ana Pérez Vega, Sevilla, Los Clásicos de Orbis Dictus, 2005.

PAUSANIAS, Descripción de Grecia, Obra completa, trad. de María Cruz Herrero, Madrid, Gredos, 1994.

PIGAFETTA, ANTONIO, Primer viaje alrededor del globo, trad. de José Toribio Medina, Barcelona, Orbis, 1988.

TOLSTÓI, LEV, Resurrección, trad. de Víctor Andresco, Barcelona, La otra orilla, 2011.

Tratados Hipocráticos, Vol. I, comentarios de C. García Gual, M.D. Lara Nava, J.A. López Férez, B. Cabellos Álvarez, Madrid, Gredos, 1983.

VIRGILIO, Poetas latinos. Las Geórgicas, trad. de Eugenio de Ochoa, Madrid, Edaf, 1967.

RECURSOS ELECTRÓNICOS

ARRÁIZ, JOSÉ MIGUEL, «La transubstanciación y la Iglesia primitiva».

www.apologeticacatolica.org/Eucaristia/EucaristN02.htm

Confesiones de san Agustín.

www.mercaba.org/TESORO/Agustin/Confesiones-S-Agustin-Lib-1.htm

Evangelio de Judas

http://www.mscperu.org/biblia/apocrifos/evangJudas.htm

GOETHE, Los años de aprendizaje de Guillermo Meister, trad. de R. M. Tenreiro.

http://www.biblioteca.org.ar/libros/155812.pdf

«Himno a Deméter», trad. de Alberto Bernabé Pajares.

http://web.usal.es/~hvl/Mitos/demeter.htm

LEJAVITZER LAPOUJADE, AMALIA, «El pan y la sal: hacia una poética del gusto en el epigrama de Marcial» (Isid., Orig., 20, 2, 15), Acta Poética, 29-1.

www.revistas.unam.mx/index.php/rap/article/download/17483/16673

«¿Qué es un cisma?», Enciclopedia Católica.

www.aciprensa.com / Catholic.net

RAMOS, IGNACIO, «Relato, sueño, tiempo: funcionamientos semióticos de la realidad y de la conciencia», Entretextos, revista electrónica semestral de estudios semióticos de la cultura, n.º 17-18, Granada, Universidad de Granada, 2011.

www.ugr.es/~mcaceres/entretextos/entre17-18/ramos.html

«San Gregorio de Nisa», Página Europea Religiosos Sacramentinos, autores eucarísticos. http://es.ssseu.net/

Las citas que no están mencionadas aquí las hemos traducido o bien del original croata de Nuestro pan de cada día o bien de las lenguas en las que estaban escritas originalmente.

© TÍTULO ORIGINAL Kruh naš

Publicado por

ACANTILADO

Quaderns Crema, S.A.U.

Muntaner, 462 - 08006 Barcelona

Tel. 934 144 906 - Fax. 934 147 107

correo@acantilado.es

www.acantilado.es

© 2008 by Predrag Matvejević

© de la traducción, 2013 by Luisa Fernanda Garrido Ramos y Tihomir Pištelek

© de esta edición, 2013 by Quaderns Crema, S.A.U.

Derechos exclusivos de edición en lengua castellana:

Quaderns Crema, S.A.U.

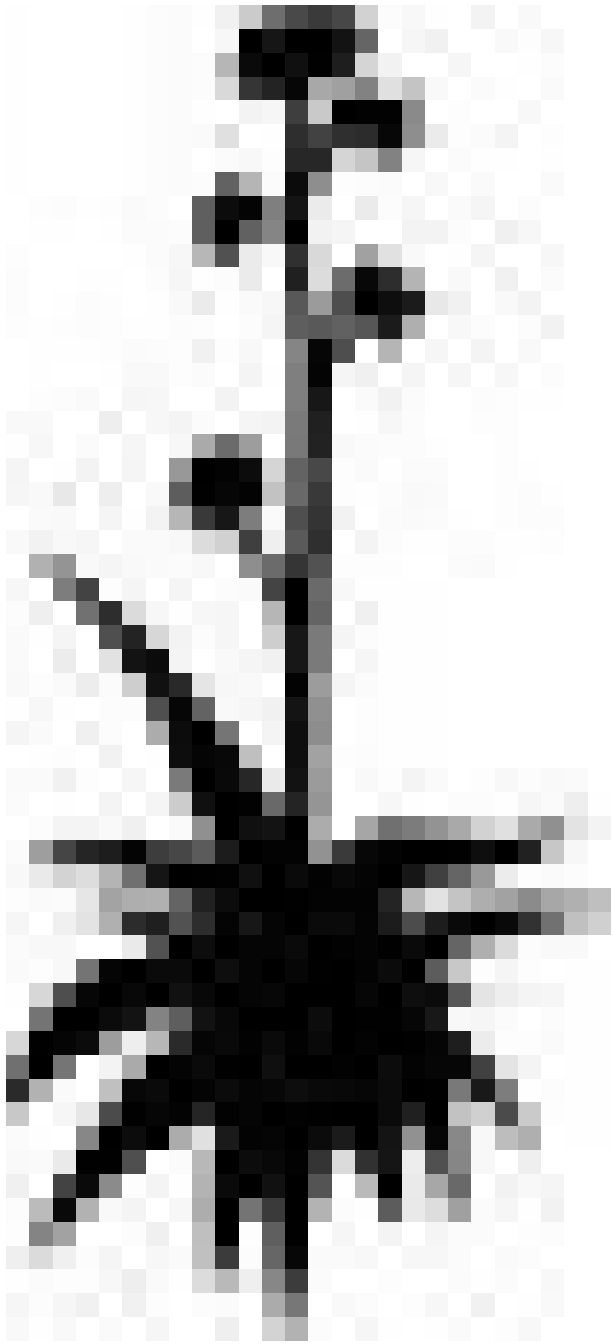
La publicación de esta obra ha recibido una ayuda del Ministerio de Cultura de la República de Croacia

ISBN: 978-84-15689-67-6

DEPÓSITO LEGAL: B. 6995-2013

PRIMERA EDICIÓN DIGITAL

junio de 2013



Bajo las sanciones establecidas por las leyes, quedan rigurosamente

prohibidas, sin la autorización por escrito de los titulares del copyright, la reproducción total o parcial de esta obra por cualquier medio o procedimiento mecánico o electrónico, actual o futuro—incluyendo las fotocopias y la difusión a través de Internet—, y la distribución de ejemplares de esta edición mediante alquiler o préstamo públicos.